

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA  
SEDE QUITO**

**CARRERA:  
COMUNICACIÓN SOCIAL**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:  
LICENCIADA EN COMUNICACIÓN SOCIAL**

**TEMA:  
LA RUTA DE LA EMPANADA: ANÁLISIS DE LOS ASPECTOS  
COMUNICATIVOS EN LA PRÁCTICA DE LA COCINA ECUATORIANA  
TRADICIONAL Y EN LA ELABORACIÓN DE LA EMPANADA DE VIENTO**

**AUTORA:  
MARCELA ALEXANDRA MORA PICHUCHO**

**DIRECTOR:  
LEONARDO GABRIEL OGAZ ARCE**

**Quito, mayo 2015**

## Índice

INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO 1.....	5
LA TEORÍA DE COMUNICACIÓN ENFOCADA A LA PRÁCTICA COTIDIANA SOCIAL .....	5
1.1. Acercamiento teórico-conceptual de cultura a la práctica cotidiana social.....	5
1.1.1. La cultura como instrumento cognitivo y empírico en la formación de seres sociales.....	9
1.2. Acercamiento teórico-conceptual de comunicación a la práctica cotidiana social ...	11
1.2.1. Teorías de la comunicación: Enfoque práctico social.....	12
CAPÍTULO 2.....	21
LA COMUNICACIÓN EN LA PRÁCTICA CULINARIA TRADICIONAL ECUATORIANA.....	21
2.1. La presencia de la cocina en la literatura ecuatoriana .....	24
2.2. Historia y tradición: Preludio sobre las prácticas culinarias tradicionales ecuatorianas .....	26
2.3. La práctica de la cocina tradicional ecuatoriana como espacio de comunicación social .....	37
CAPÍTULO 3.....	42
LA EMPANADA DE VIENTO .....	42
3.1. Vestigios históricos sobre la empanada en el Ecuador .....	42
3.2. La elaboración de la tradicional empanada de viento .....	46
3.3. La Ruta de la empanada: Perspectivas comunicacionales y culturales.....	49
CONCLUSIONES .....	52
RECOMENDACIONES.....	56
LISTA DE REFERENCIAS.....	57
ANEXOS .....	59

## Índice de figuras

Figura 1. Etimología de Cultura.....	7
Figura 2. Listado de Nuevos Artículos del Almacén de Urrutia & Gangotena .....	34
Figura 3. Descripción de platos realizada por Juan León Mera bajo el seudónimo de Pepe Tijeras.....	44

## **Índice de anexos**

Anexo 1. Entrevista a Julio Pazos Barrera .....	59
Anexo 2. Entrevista al Padre Juan Bottasso .....	73
Anexo 3. Entrevista a Luis Ayora .....	83
Anexo 4. Ficha etnográfica .....	89

## **DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD Y AUTORIZACIÓN DE USO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Yo autorizo a la Universidad Politécnica Salesiana la publicación total o parcial de este trabajo de titulación y su reproducción sin fines de lucro.

Además, declaro que los conceptos, análisis desarrollados y las conclusiones del presente trabajo son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Quito, mayo 2015

Marcela Alexandra Mora Pichucho

1725506180

## **Dedicatoria**

Este logro está dedicado a Dios, por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres, Romel y Marianita, por su infinito e incondicional amor, apoyo y paciencia, porque gracias a ellos soy una persona de bien.

A mi hermano, Edison, por darme la fuerza y confianza para seguir adelante, por brindarme su cariño fraternal y ser mi confidente.

A mi abuelita, Maruja, que a pesar de ya no estar entre nosotros, siempre simboliza una fortaleza que me ayuda a superar cualquier adversidad.

A mi mejor amiga, Priscila, por su apoyo en todo momento y circunstancia, ya que a pesar de cualquier problema siempre está junto a mí.

A Marcelo, por su amor, soporte y por siempre estar presto a darme ánimo e impulso en cada instante.

## **Agradecimiento**

Agradezco a la Universidad Politécnica Salesiana, por abrirme sus puertas y ayudarme en mi formación personal y profesional.

Agradezco a mi profesor y guía académica, Leo Ogaz, por su gran apoyo y motivación para la culminación del presente trabajo y por la orientación académica durante todo el periodo de formación.

Al Padre Juan Bottasso, Julio Pazos Barrera y Luis Ayora por compartir sus conocimientos y experiencias, en el campo de sus respectivas profesiones, esgrimidos en el presente texto.

## **Resumen**

La cultura ecuatoriana, como base de procesos culturales vigentes, ha configurado de manera intangible la cosmovisión actual; sin embargo, prácticas comunicativas globalizantes cuyo centro es el uso indispensable de las tecnologías de la información y comunicación, tal como se presenta en la técnica del transmedia, han relegado a las prácticas tradicionales convirtiéndolas en parte de la historia cultural, debilitando el énfasis de la praxis comunicativa tradicional en costumbres propias de Ecuador, como en el caso del proceso comunicativo del hacer de comer. Convirtiéndose esta última en un aspecto de la cotidianidad de los pueblos que en su práctica se caracteriza principalmente por su trasfondo cultural, histórico y religioso.

La comunicación desde su epistemología se pacta con la naturaleza socio-cultural de la gastronomía tradicional para reconfigurar significados relacionados con las prácticas habituales en el ámbito de la comunicación y sus diversos sistemas simbióticos y distintos niveles de precedencia. En específico, la cocina ecuatoriana goza de una mezcla cultural muy amplia, considerando las vastas influencias ideológicas y empíricas que ha recogido y naturalizado. Es así que los mensajes que se crean en la práctica de la cocina tradicional, aunque sean abstractos y no documentados, poseen un gran peso cultural y una herencia histórica invaluable.

Tal es el caso de la elaboración de la tradicional empanada de viento, la misma que, además de poseer un valor etnográfico invaluable, es el resultado de situaciones y relaciones sociales de épocas de formación cultural del país, incluso de la determinación de estratificaciones sociales y escenarios elitistas.



## **Abstract**

The Ecuadorian culture as the basis of current cultural processes set of intangible way the current worldview; however, globalizing communicative practices whose center is the indispensable use of information technology and communication, as reported in the art of transmedia only, have been relegated to traditional practices making them part of cultural history, weakening the emphasis of traditional communicative praxis in particular customs of Ecuador, as in the case of the communicative process of making food. Becoming latter is an aspect of everyday life of the peoples in their practice is mainly characterized by its cultural, historical and religious background.

Communication from epistemology is agreed with the socio-cultural nature of traditional cuisine to reconfigure meanings related to the usual practice in the field of communication and its various symbiotic and different levels of seniority systems. Specifically, the Ecuadorian cuisine enjoys a broad cultural mix, considering the vast ideological and empirical influences that has collected and naturalized in relation to products and practices collected from other cultures at international and intercontinental level, and even mixtures produced within the territory. So that messages are created in the practice of traditional cuisine, whether abstract and undocumented, have a great cultural weight and an invaluable heritage.

Such is the case of the development of traditional pie wind, the same as, besides having an invaluable ethnographic value is the result of social situations and relationships times of cultural formation of the country, including the determination of social stratifications and elitist scenarios whose impacts are true today.

## INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país de diversidad cultural, la misma que se refleja en su gente y costumbres. El Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017 pretende construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad a través del cumplimiento del objetivo nacional Nro. 5 para el buen vivir. En el caso del Ecuador, la gastronomía, a más de situarse como una de las actividades productivas de mayor aporte para la economía local y la soberanía alimentaria, es reflejo de la cultura ecuatoriana que preserva la memoria colectiva. La cocina ecuatoriana, al ser el resultado histórico de la mezcla perfecta entre la tradición española y la ecuatoriana, se ha convertido transversalmente en uno de los atractivos turísticos más significativos del país.

Las representaciones culturales –visibles o no, directas o no– son la base del accionar inconsciente humano independientemente del ciclo cultural al que corresponde. En la actualidad, el cotidiano social ha perdido el sentido de autoría histórica, considerando que la tradición es una característica intrínseca en la acción del ser comunicativo. Dado que los procesos de comunicación primarios son aquellos que han surgido en la práctica diaria del seno social de la familia, es posible considerar varias actividades hogareñas como focos de origen de la producción y reproducción de mensajes; tal es el caso de la cocina, como lugar propicio para compartir los saberes a través del uso de un lenguaje familiar e intrínsecamente cultural, tal como en el caso de la elaboración de la tradicional empanada de viento ecuatoriana. Además de poseer una amplia trayectoria histórica, este patrimonio intangible apunta a la recuperación de la memoria social, la posibilidad de dialogar y el fortalecimiento de los espacios públicos.

De manera sustancial, los círculos de pensamiento cotidianos ceñidos al cotidiano social tejen los hilos de lo actual conforme a la destreza de fácil adaptabilidad de los seres sociales a lo nuevo, a lo innovador, al auge de la moda en diversos sentidos, siempre y cuando el material de base sea consciente o inconscientemente el producto de la cultura y la comunicación no documentada. Se pone en entre dicho que los fenómenos

comunicativos son, sin más, el universo de conocimientos y saberes cuyos canales de transmisión poseen la versatilidad suficiente para aprehenderlos con simple y periódica práctica y, de esta forma, absorber y participar de ese conjunto de significaciones que le atribuyen el sentido social a varias costumbres y tradiciones obradas furtivamente.

A pesar de la riqueza cultural que ostenta el rito culinario en el país, su práctica tradicional, de manera inconsciente se ha conservado en los márgenes de la cultura actual, relegando la larga trayectoria histórica que estas experiencias poseen como trasfondo, dejado en segundo plano su caracterización cultural y comunicativa. Sin dimitir el argumento contextual de dicho fenómeno, la “leyenda muda” (Certeau, 1999, pág. 156) es la que revela la historia cultural y comunicativa detrás de la acción, leyenda que es poco perceptible a los sentidos del ser cultural por naturaleza de manera simple; sin embargo, la esencia es irrevocable.

De acuerdo a lo planteado por Michael de Certeau, las prácticas sociales y su mecánica constructiva, sujeta a hábitos y modas se repiten en la historia; historia de la que no siempre existe conciencia de su naturaleza envolvente. Es en este contexto, el estudio de los aspectos comunicativos en la práctica de la cocina ecuatoriana tradicional, se abre espacio para analizar el patrimonio intangible comunicativo inmerso en la memoria social como una práctica cultural transmitida de manera oral sin ser necesariamente documentada y, por ende, sin conservar un saber originario circundante, pero que de manera intangible influye en el cotidiano social.

En este sentido, es necesario considerar a la cocina ecuatoriana como foco de comunicación y a sus diferentes prácticas culinarias como procesos transversales comunicativos, que van desde los significados culturales del protocolo de la mesa y el lenguaje culinario, hasta las connotaciones sociales y económicas en la elaboración de los platos tradicionales. Tal es el caso de la tradicional empanada de viento, que desde su origen y costumbre en Ecuador se ha desarrollado como un proceso culinario reconocido a nivel mundial y ha sido deleite de turistas nacionales e internacionales.

Es así que el presente trabajo de titulación busca analizar los aspectos comunicativos de las prácticas de la cocina ecuatoriana tradicional en general, y en la

elaboración de la empanada de viento, para definir las representaciones más significativas de aplicación de la comunicación en dicho proceso, para lo cual se han planteado los siguientes objetivos específicos:

- Elaborar un documento de análisis que contenga la información histórica, culinaria y comunicacional suficiente acerca de las prácticas de la cocina ecuatoriana tradicional en general, y en la elaboración de la empanada de viento, a través de una investigación documental, para remozar su memoria social.
- Sistematizar la información histórica, culinaria y comunicacional recolectada sobre prácticas de la cocina ecuatoriana tradicional en general, y en la elaboración de la empanada de viento, y su influencia en la recuperación de la memoria social, la posibilidad de dialogar y el fortalecimiento de los espacios públicos mediante el análisis de dichos talentos.
- Documentar el análisis de los aspectos comunicativos de las prácticas de la cocina ecuatoriana tradicional en general, y en la elaboración de la empanada de viento, mediante un estudio comunicacional para fortalecer el patrimonio intangible del arte culinario ecuatoriano en el ámbito de la comunicación.

Para iniciar con esta investigación, en el capítulo 1 se identifican y conceptualizan los roles la comunicación y de la cultura en la formación de los individuos como seres sociales; además se realiza un acercamiento de los aspectos comunicacionales inmersos en la cultura, como tal, y en la práctica de la cocina, refiriendo a esta última como un espacio de flujos de comunicación directos e indirectos en donde se transfiguran mensajes, conocimiento y experiencias mediante un procesos de intercomunicación.

A fin de contextualizar y articular la temática, en el capítulo 2 se describe y expone variada información sistematizada sobre la historia de las prácticas culinarias tradicionales a través de la línea de tiempo, y varios datos puntuales acerca del proceso de mestizaje de la comida en el Ecuador. Asimismo se presentan varias intervenciones de expertos en la temática desde algunas perspectivas conforme el campo en el que se

desarrollan, ya sea desde la antropología, la gastronomía o la literatura; campos en los que la cocina ha ocupado un sitio singular y transversal con respecto al contexto humano, sin necesariamente ser una actividad de carácter documental.

Y para puntualizar la trama de la empanada de viento, el capítulo 3 describe los ingredientes, los artefactos y el procedimiento de la elaboración de dicho manjar ecuatoriano. No sólo la actividad física que conlleva su producción, sino también el significado y el trasfondo cultural de la empanada de viento, sus aspectos económicos y las razones de su popularidad y común consumo.

## CAPÍTULO 1

### LA TEORÍA DE COMUNICACIÓN ENFOCADA A LA PRÁCTICA COTIDIANA SOCIAL

Los hombres y mujeres no solo saben cosas, sino que saben que saben cosas.

(Zecchetto, 2002, pág. 26)

Sin identificar un punto de partida específico en la línea del tiempo de la evolución humana, la comunicación y la cultura, desde el surgimiento del homo, ya sea, esta primera, a través del lenguaje simbólico, icónico, visual con la mímica o por medio de significantes acústicos, se ha hecho presente inherentemente en el desarrollo del lenguaje y los diversos mecanismos de transmisión de información y retroalimentación humana; por su parte, la cultura ha concurrido en la caracterización y la determinación natural del accionar humano y en la dilucidación de la esencia de sus ideas. Ideas que, en su conjunto y con la delimitación de un contexto, formarán sistemas de conocimiento y comportamiento social.

#### 1.1. Acercamiento teórico-conceptual de cultura a la práctica cotidiana social

Antiguamente, *cultura* designaba sencillamente la tarea de cultivar la tierra, labrar los campos y atender los cultivos, indicaba tan solo el trabajo humano sobre la naturaleza. (...) (Zecchetto, 2002, pág. 23) Tal como en el caso de los pueblos andinos, quienes desde el periodo formativo practicaban la *agricultura*, como un medio de producción con fines económicos, identitarios y espirituales, cuyos productos eran mercancías que aportaban sobre todo con la comercialización y, por ende, a la generación de lazos sociales entre los diferentes asentamientos que, a su vez, permitió el desarrollo social y cultural de los propios. En la base de estas relaciones humanas, se consolidaron, más allá de lo natural, ciertos hábitos e instrumentos alrededor de los

cuales se desarrollaba el cotidiano social de la época, los mismos que se han adaptando conforme las demandas sociales que se han acaecido a lo largo de la historia.

A pesar del reduccionismo del que sufrió el término cultura en el periodo pre-colonial, mantuvo el sentido social tácito en las fases de formación histórica de las sociedades andinas. Sin embargo, es durante el siglo XVIII, con el apogeo de la Ilustración y el estallido de las artes, cuando se le atribuye a la palabra como sinónimo de “saber”, “ser instruido”, o sea, “tener cultura”, ser una persona “culta”. (Zecchetto, 2002, pág. 23) En esta perspectiva, la cultura involucra cultivar el conocimiento del individuo, ampliar los horizontes de las capacidades humanas y labrar los cimientos del saber. Sin embargo, el elitismo fue uno de los incidentes para la institución del sentido del término generando diferencias sociales y formación de criterios sobre lo que se considera culto e inculto. Este razonamiento motivó relegaciones para unos y privilegios para otros.

A propósito del conflicto de significados del término, se torna preciso mencionar el concepto de cultura. Para ello, y tomando como primera fuente contextual, y siendo las tres definiciones más afines con lo insinuado, la Real Academia Española define *cultura* como: a) el conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico, b) el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc., y c) el conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo. (Española) Es por eso que la cultura se relaciona con todo lo que se aprehende<sup>1</sup> socialmente y es compartido por los miembros de una sociedad. La cultura reúne una serie de patrones de conocimiento y normas de conducta prefijadas en un sistema organizado, común a todos los miembros de una sociedad. (Humanidades, 1994, pág. 147) A consecuencia, se formulan los estamentos sociales con la participación transversal de los individuos en el concurrir cotidiano, ya sean delimitadas formalmente como en el caso de los manuales de urbanidad como de manera común a través de las

---

<sup>1</sup> El término aprehender es utilizado en filosofía para diferenciar el aprendizaje común, crítico, objetivo y convencional, de aquel conocimiento formado que permite concebir las especies de las cosas sin hacer juicio de ellas, o sin afirmar ni negar: “aprehender”. El aprehender implica la naturalización de lo receptado convirtiéndose en parte del individuo que aprehende, de sus resultados, siendo actor y comprendiendo el sentido y esencia de lo aprehendido.

actividades más habituales que cada individuo realiza sin la finalidad de establecer normas.

Entonces, cultura es todo lo que el ser humano, a lo largo de su historia, ha creado y sigue creando (...) son cultura los mitos, las artes, las ciencias, las formas religiosas y también los modos de cocinar (...) La cultura siempre implica algún aprendizaje (...), exige repetir lo aprendido o crear modos nuevos de hacer frente a las necesidades que emergen día a día, de amoldarse a formas naturales a formas naturales o culturales ya existentes. (Zecchetto, 2002, pág. 26)

Etimológicamente cultura se desglosa de la siguiente manera:

**CULTURA**

La palabra **cultura** viene del latín *cultura*, y este de *cultus*, cultivo, cultivado, participio de *colere*, cultivar, la misma que nos dio [cultismo](#). De ahí también:

- **Culto** - Dicho de personas o suelos cultivados.
- **Cultural** - Relacionada a los productos intelectuales (artísticos, científicos, industriales, etc.) de una sociedad.
- **Cultivar** - Plantar un terreno o una relación entre personas.
- **Cultivo** - Acción o resultado de cultivar.
- **-cola** - Raíz de segunda posición con un sufijo de agente -a, como en *terricola* y *agrícola*.
- **-cultura** - usada en segunda posición para referirse al cultivo o crianza de, por ejemplo:
  - [Agricultura](#) - Cultivo de campos (*agri*-)
  - **Avicultura** - Crianza de las aves.
  - **Cunicultura** - Crianza de conejos (*cuniculus*-).
  - **Puericultura** - Crianza de niños (*puer*-)
  - **Vinicultura** - Cultivo y crianza de vinos (*vinum*).

El verbo *colere* se relaciona con la raíz indoeuropea *\*kwel-* (revolver, mudar).

Figura 1. Etimología de Cultura

Fuente: <http://etimologias.dechile.net/?cultura>



Estos antecedentes le otorgan el carácter ambiguo a la palabra cultura; no es ecuánime pensar en un solo significado de cultura, debido a la amplitud de las interpretaciones de lo que se entiende por cultura; ya sea desde la perspectiva ética a partir de la cual se sobreentiende a la cultura como una característica propia del comportamiento del individuo frente a la sociedad, la misma que influye muchas veces en el criterio que la sociedad se formula sobre quien es examinado según las consideraciones establecidas comúnmente por el conjunto; o tal vez desde el enfoque cognoscitivo, refiriéndose de manera específica al aspecto de la educación, la sapiencia y el nivel intelectual que una persona mantenga gracias a su formación académica, aspecto que en varios casos determina también el nivel elitista o no de la educación e influye de manera directa en la diferenciación de castas sociales, siendo además un significado reductivo de cultura; o desde la orientación de lo tradicional, en otras palabras, todo aquello que mantenga relación con la transmisión empírica y oral de los saberes de una persona a otra en base a las características históricas y sociales del contexto correspondiente –considerando que los grupos humanos y sus cosmovisiones difieren por diversos aspectos, tales como: ubicación geográfica, clima, historia, modo de producción, características económicas, nivel de desarrollo– sobre todo cuando tiene que ver con un tinte familiar en referencia a conocimientos empíricos que pueden suponerse como rasgos de una sociedad a través de sus prácticas cotidianas o costumbres.

La diversidad de contextos, impide el uso unificado del término. Y es normal que así sea. Cada área humana en la que se aplique, hace necesaria una definición adecuada de su sentido, pues los criterios semánticos deben atenerse a las significaciones contextuales. (...) para conocer la denotación exacta del término hay que atender a los contextos en el que se utiliza. Pero gracias a esta diversificación semántica se ha enriquecido la comprensión del concepto, y algunas disciplinas científicas han aportado a su estudio nuevos enfoques. (Zecchetto, 2002, pág. 24)

El comunicador social y docente italiano, Victorino Zecchetto, formula la siguiente definición de cultura:

“La cultura, por tanto, es simplemente eso, el conjunto de características propias (estructuras) de grupos humanos que comparten un modelo de vida, de pensamiento y de costumbres.” (Zecchetto, 2002, pág. 28)

Adicionalmente, e inmerso en la trinchera de la comunicación desde el estudio de lo cultural, Armand Mattelart define a la cultura así:

“La cultura es a la vez un cuerpo de costumbres y creencias y un cuerpo de artefactos e instrumentos o dispositivos tecnológicos.” (Mattelart & Mattelart, 1997, pág. 25)

#### **1.1.1. La cultura como instrumento cognitivo y empírico en la formación de seres sociales**

Sin embargo, y sin desglosar más los significados del término cultura, es necesario discurrir sobre el hecho de que todos los enfoques descritos forman parte de ese todo cultural que define al ser humano tanto en su forma individual y grupal conforme la captación de todo aquello transmitido tradicionalmente, educacionalmente y redefinido por el sujeto que a su vez recoge lo particular de cada experiencia cultural para formar su criterio y a continuación su forma de hacer, decir y pensar todo lo que le rodea; así como en su condición social, es decir, las formas de relacionamiento que forje con su entorno, del cual absorba ciertos elementos para aprehenderlos permitiéndole incluirse en dicho entorno y, por ende, correlacionarse con aquellos que han realizado el mismo proceso de aprehensión y que han logrado formar parte de un conjunto culturalmente instituido. El individuo adquiere un conocimiento válido del universo externo aplicando criterios lógico-empíricos cercanos a la gestión científica a través de un proceso de aproximación sucesiva. Es esencial que la cultura constituya un sistema integrado de rasgos de comportamiento, junto con las ideas y valores que subyacen a esos comportamientos. “Nuestras respuestas culturales aparecen como un conjunto de modalidades aprehendidas que definen nuestros comportamientos humanos ante la realidad”. (Zecchetto, 2002, pág. 27) Es precisamente que a través de la cultura el ser humano mantiene el conocimiento que le define como tal —es una forma de ser—,

permitiéndole diferenciarse de los seres irracionales y entregándole la capacidad de formar un criterio.

En este sentido, hay que considerar que, como todo componente del sistema social, la cultura no está exenta de los estadios de la estática y la dinámica social, determinados por el padre del positivismo, Augusto Comte; por un lado, el estudio estático de la estructura de la sociedad como una fotografía, con la simple posibilidad de análisis y descripción a manera de imagen de la sociedad, de los procesos sociales y de los acontecimientos desde un contexto, historia y época específica; y por otro lado, la dinámica social a través de la investigación del desarrollo histórico y todos los movimientos y procesos de varios tipos serán causa de transformaciones, ya sea en aspectos específicos o generales –en ciertas ocasiones radicales. Así es como al momento de realizar un análisis de las prácticas culturales es necesario estudiar tanto su historia como su trayectoria, de manera que surgirán aspectos de las prácticas culturales que actualmente posean rasgos de etapas culturales concernientes a épocas pasadas reconfigurados en accionares o ideologías propias de las sociedades actuales, como en el caso de las prácticas elitismo cultural.

Bourdieu ve en la cultura un conjunto de imaginarios estructurados, de símbolos comunes, cuya legitimidad es reconocida por todos pero cuya posesión de códigos de acceso y de buen funcionamiento está desigualmente distribuida. La cultura –por lo menos la que se reconoce– es una vía de acceso a formas de conocimiento y de placer, pero es también un orden de ideas y de obras impuesto por una minoría en detrimento de la mayoría, este orden se considera como natural y esclarecedor (...) (Maigret, 2005, pág. 211)

La cultura y todo lo que esta conlleva ideológica y materialmente, son parte de la herencia histórica y naturalizados por los actores sociales del conjunto, es decir que la concepción de la cultura deviene de un proceso de transmisión casi familiar en el que los miembros del conjunto asumen lo ya predefinido, y en donde las transformaciones requieren de procesos a largo plazo o fracturas del sistema que generen cambios

inmediatos, a pesar de que la inmediatez de estos últimos dependan del tiempo de acogida social.

## **1.2. Acercamiento teórico-conceptual de comunicación a la práctica cotidiana social**

Paralelamente, la comunicación, a través de varios métodos se ha planteado el fin de lograr el entendimiento interpersonal y el normal funcionamiento de las relaciones sociales; desde sus inicios, por ejemplo, con la onomatopeya, a la cual la Real Academia de la Lengua Española ha definido como: a) la imitación o recreación del sonido de algo en el vocablo que se forma para significarlo. Muchas palabras han sido formadas por onomatopeya, y b) el vocablo que imita o recrea el sonido de la cosa o la acción nombrada. (Española)

Etimológicamente, el término Comunicación proviene del latín *communis* que significa común, es decir, poner en común. Tanto el latín como los idiomas romances han conservado el especial significado de un término griego, el de “*Koinoonia*”, que significa a la vez comunicación y comunidad. A partir de esta etimología de la comunicación se desprende la función de interconexión social que accede concebir, la misma que tácita, abstracta o directamente, ha sostenido una gran participación en los movimientos, estamentos y acontecimientos sociales, que han definido lo que actualmente está establecido y aquello que está por establecerse; tal es el caso de la aparición de la Biblia impresa por Gutenberg en 1466 en Maguncia (Montalbán, 1997, pág. 48), cuyo aporte tecnológico, en la época marcó un hito de progreso, sobre todo en materia de comunicación y, al mismo tiempo, impulsó mundialmente la reproducción del lenguaje escrito; otro suceso destacado fue La Ilustración, época fecunda en el campo de la filosofía comprendido entre la Revolución Inglesa de 1688 y la Francesa de 1789 en donde fue producida la mayor parte de las concepciones y de la terminología actuales referentes a cuestiones éticas, sociales y políticas (Humanidades, 1994, pág. 79); gracias a esta fase de iluminación académica y científica, varias fueron las instauraciones que forjaron las plataformas de varios conocimientos vigentes. De ahí

que es imposible separar o subestimar la teoría de la comunicación de lo que se presenta en la realidad palpable, dado que la materia comunicativa se evidencia en el análisis de lo existente articulado a las conclusiones de estudios consumados en distintos períodos.

La comunicación, como parte de las ciencias sociales, conserva como objeto de estudio el hombre y sus relaciones en sociedad desde la lingüística, el diálogo y los resultados del uso del lenguaje. Esta disciplina académica, a fin de ser considerada dentro de su naturaleza social como tal, utiliza el método científico a través de la epistemología en su práctica. La comunicación, por su entorno, se ubica dentro del pragmatismo social y mantiene dicho carácter justificado por su objetivo de interrelacionamiento humano y la conservación del sentido del conjunto de la sociedad.

### **1.2.1. Teorías de la comunicación: Enfoque práctico social**

Es así que, a fin de ampliar el conocimiento de la disciplina, las teorías de la comunicación, más allá de su carácter descriptivo de los procesos de formulación y transmisión de mensajes, han logrado desglosar los elementos implícitos en los procesos a tal punto de segmentarlos en pequeñas secciones que analizan a profundidad las diferentes formas de comunicar. La Escuela de Palo Alto, círculo intelectual que desde la ciudad norteamericana de Chicago durante las décadas de 1940 a 1980, fundaron los cimientos de la Teoría de la Comunicación desde una perspectiva menos lineal con un enfoque más social, estamentos de los cuales se puede destacar el “interaccionismo simbólico”, corriente de pensamiento que analiza el sentido de la acción social desde la perspectiva de los participantes; este paradigma concibe a la comunicación como una producción de sentido dentro de un universo simbólico determinado.

En el mismo sentido y partiendo del hecho de que “todo comunica”, o tal como señala el auténtico lema de Paul Watzlawick, con uno de sus axiomas de la comunicación —escalando a la cúspide de los demás axiomas, considerado el más significativo—: “no se puede no comunicar”, se simplifica la propiedad de existencia ineludible de la comunicación en absolutamente cualquier acción, gesto, movimiento, color y demás elementos que caractericen una cosa, situación o ser. La inexistencia de

la no comunicación es un distintivo de esta rama epistemológica y uno de las propiedades más trascendentales para su aplicabilidad.

Para los académicos de la Escuela de Palo Alto, la comunicación se define como:

“Conjunto de elementos en interacción en donde toda modificación de uno de ellos afecta las relaciones entre los otros elementos” (Palabra)

Paul Watzlawick

En este contexto, Maigret concluye que la comunicación es la matriz en donde caben todas las actividades humanas. (Maigret, 2005, pág. 159). Y es que, sin la parvedad de forjar una investigación exhaustiva sobre este manifiesto, la comunicación es el motor de todo lo que efectúa el ser humano, todos sus movimientos tienen lógica, todos los sonidos que produce tienen un fin, y toda palabra conlleva un mensaje de importancia para aquel quien dice, para quienes escuchan y para quien responde. Es escueto efectuar una observación retrospectiva de la comunicación como inmutable en el cotidiano, las reacciones de aquellos que son actores y espectadores de los mensajes elaborados y las circularidades formadas alrededor de lo que por naturaleza el hombre expresa, más allá del funcionalismo.

Por medio de su facultad multidireccional, la comunicación conserva códigos en común y facilita otros conocimientos; además, el proceso de comunicación tiene la potestad y misión de agregar valor en general, permitiendo, a través de diversos mecanismos, la intervención de varios sujetos que, mediante la adición de sus ideas, aportan al espectro social y a la formación de lo que llamamos cultura.

A finales del siglo XIX, como acto inaugural del planteamiento de los fundamentos del estudio de la comunicación interpersonal y de la comunicación masiva, se desplaza la visión de orden divino o natural del mundo, para postular la perspectiva integralmente producida por las relaciones que mantiene los hombres. (Maigret, 2005, pág. 55) El diálogo y el producto de éste son los operarios de la interacción simbólica social y los resultados de este proceso se convierten en lineamientos y características sociales de cada grupo humano. Empero el peso teórico de esta disciplina académica, el

pragmatismo comunicacional, es el verdadero secreto del desarrollo de ideas, y, a corto, mediano o largo plazo, de acciones base de cambio sustancial. De este modo, los mensajes se materializan en leyes sociales, normas de comportamiento, ideologías, cosmovisiones, costumbres y tradiciones.

En este contexto, Antonio Pasquali construye su enunciado acerca de la comunicación como fuente de conformación social: *en donde no hay comunicación no puede formarse ninguna estructura social*. Asimismo, insiste que la comunicación es la esencia de la praxis de dicha estructura, más aún cuando se encuentra en su etapa inicial, de surgimiento y configuración. Es en este sentido, que la comunicación puede ser considerada meramente una ciencia social transversalmente utilizada con carácter permanente para todas las relaciones de orden general que apuntalen a la organización de los diversos grupos humanos en colectividad y al posicionamiento del ser humano como individuo en indeleble analogía con su medio.

En este contexto, y sobre las bases del empirismo, la Escuela de Chicago, propone su enfoque microsociológico de los modos de comunicación en la organización de la comunidad, a través del cual armoniza con una reflexión sobre la función del instrumento científico en la resolución de los grandes desequilibrios sociales. (Mattelart & Mattelart, 1997, pág. 23)

Esta Escuela recurre a la observación de la ciudad o “laboratorio social” como lugar de “movilidad”, caracterizado por sus signos de desorganización, marginalidad, aculturación, asimilación. Siguiendo la línea teórica de Chicago, Park sobrepone al nivel subsocial de la comunidad orgánica<sup>2</sup>, la superestructura biótica como instrumento de dirección y de control, es decir, el nivel social o cultural. (Mattelart & Mattelart, 1997, pág. 24).

La cultura, al ser un fenómeno social y comunitario, lleva implícita en su seno cierta dinámica comunicativa, instaurada mediante nociones de lenguaje y de código

---

<sup>2</sup> Término acuñado por Robert Ezra Park (1963) para referirse a un grupo humano dentro de la lógica de su tesis de la ecología humana para estudiar las relaciones del organismo (biótico) con el entorno; estudia los procesos por los que, una vez adquiridos, la “balanza biótica” y el “equilibrio social” se mantienen, así como aquellos por los cuales, tan pronto como uno y otro se ven perturbados, se opera la transición de un orden relativamente estable a otro. (Mattelart & Mattelart, 1997, pág. 25)

para entender mejor los fenómenos de cultura. De modo que, mientras la cultura se entiende como un sistema de textos<sup>3</sup>, la comunicación es vista como un proceso semiótico que incluye al menos los elementos esenciales de la intencionalidad comunicativa entre emisores y receptores, un sistema de signos para codificar mensajes, y los actos concretos de comportamiento comunicativo.

La comunicación representa a la interrelación humana, es decir al uso del lenguaje a través del relacionamiento humano y el dinámico proceso de retroalimentación comunicativa, fuera de la identificación específica de los códigos, fuentes o canales que intervienen en dicho proceso. (Pasquali, 1970) Esta ciencia se presenta como un factor de creación, aprendizaje, y recomposición teórica, en donde, tanto la comunicación como el desarrollo están en constante interacción. De esto se desprende el hecho de que el ser humano es un ser comunicativo por naturaleza, tanto así, que a través del ejercicio de comunicar, el hombre ha desarrollado su sentido de comunidad, y por consiguiente, acciones para el desarrollo, es decir, *el saber hacer*. A modo de acotación, Mario Bunge, en su ensayo “Ser, saber, hacer” pondera la formación de la intuición social como fruto de las relaciones humanas, de la siguiente forma:

Todo cuanto hacemos está inserto en algún sistema social, de la familia hacia arriba. En particular, aprendemos de otros y enseñamos a otros: no hay aprender ni, por tanto, saber en un vacío social. El prójimo nos estimula o inhibe. Lo que vale para los individuos vale, mutatis mutandis, para las instituciones. Por ejemplo, la libertad de expresión facilita el aprendizaje y el debate racional, en tanto que la censura los limita, distorsiona o corrompe. Baste recordar los casos de las censuras eclesiásticas, totalitarias y macartistas. (Bunge, 2002, pág. 30)

La edificación de los conceptos y definiciones que son parte de la comunicación para el desarrollo se construye a través de la experiencia cotidiana. La realidad puede ser transformada por los sujetos a través de diálogo, y siempre con el deseo colectivo de

---

<sup>3</sup> Según Zecchetto, los textos culturales se expresan en sistemas sociales (como el mito, el arte, el deporte, la religión, etc.). Estos textos son forjados por la cultura gracias a los sistemas de modelaje que son los códigos. (Zecchetto, 2002)



otro modo de vida. Dentro de la misma comunicación se gestan los impulsos y métodos de acción que humanizan a las personas dentro del proceso de uso del lenguaje como instrumento de articulación social devolviéndoles el poder de intervención.

El segmento lúdico de la teoría escrita y oral de la comunicación se resume materialmente en la praxis de lo conocido en la aplicación de estrategias voluntaria o involuntariamente inclinadas a lo aprehendido en el proceso de la educación por medio del establecimiento de relaciones interpersonales de comunicación, transmisión de saberes y mensajes circulares, con la finalidad de construir un verdadero proceso de comunicación, un feedback, y la profundización de erudiciones.

Socialmente, la comunicación tiene funcionalidades como: a) vigilar el entorno, revelando amenazas y oportunidades que afecten a la posición de valor de la comunidad y de las partes que la componen; b) correlación de los componentes de la sociedad en cuanto a dar una respuesta al entorno; c) transmisión del legado social y d) entretenimiento. (Lasswell) Sobre los desempeños anteriores, la transmisión del legado social se convierte en materia de comunicación y cultura. Destacando la segunda y tercera funciones, la comunicación, es un medio de producción de conocimiento y tradición que desde su conjunto de significaciones, cuyo producto se transfigura en la fabricación de mensajes que conservan un contenido tácito respecto a la cultura; al comunicar, ya sea cuando el emisor emite, cuando el receptor recepta o cuando los dos actores intercambian funciones mediante la retroalimentación, el sentido abstracto de los mensajes enriquecidos por la heredad orgánica prevalece en el inconsciente social del ser comunicativo.

#### **1.2.1.1. Comunicación y cultura**

Con respecto a la reconfiguración de lo cultural en el sentido de la interacción, Jesús Martín-Barbero desarrolla un análisis relacionando el riesgo de la actualización de conocimientos concerniente a los fenómenos de la alienación, globalización y/o homogenización, con el fondo ideológico henchido de historia que las tradiciones guardan celosamente en su plataforma:

En lo que se refiere las culturas tradicionales -campesinas, indígenas y negras- estamos ante una profunda reconfiguración de esas culturas, que responde no sólo a la evolución de los dispositivos de dominación sino también a la intensificación de su comunicación e interacción con las otras culturas de cada país y del mundo. Desde dentro de las comunidades esos procesos de comunicación son percibidos a la vez como otra forma de amenaza a la supervivencia de sus mundos –la larga y densa experiencia de las trampas a través de las cuales han sido dominadas carga de recelo cualquier exposición al otro- pero al mismo tiempo la comunicación es vivida como una posibilidad de romper la exclusión, como experiencia de interacción que si comporta riesgos también abre nuevas figuras de futuro. Ello esta posibilitando que la dinámica de las propias comunidades tradicionales desborde los marcos de comprensión elaborados por los antropólogos y los folkloristas: hay en esas comunidades menos complacencia nostálgica con las tradiciones y una mayor conciencia de la indispensable reelaboración simbólica que exige la construcción del futuro. (Martín - Barbero, 2002, pág. 9)

Igualmente, considerar el sentido mismo de la comunicación social como proceso natural del ser humano, da la pauta para que sea atractivo realizar un análisis epistemológico de dicha ciencia ahondando en subtemas que componen el campo de acción de la comunicación, tal como en el caso de las prácticas cotidianas en las que rondan las expresiones verbales y no verbales necesarias para concebir dicho espacio como foco de comunicación social, sin que sea necesario evidenciar los flujos formales de la interlocución. La Comunicación social dice demasiado si se fundamenta en el uso no privado de la información. Toda comunicación humana, incluida la privada, es social en razón de la naturaleza de los Actores. (Martín Serrano, 2004, p. 22).

Tomando en referencia a lo referido por David Berlo, desde su modelo de comunicación y sus aportes a la teoría y práctica de este proceso reglado, considera a la comunicación más allá de un simple acto, atribuyéndole al ser humano la capacidad de negociar la posición que mantiene en el entorno en el que se desarrolla. Articulando este

modelo a lo cotidiano de su práctica, la comunicación concurre en las relaciones interpersonales y sociales que mantienen los individuos en relación a su contexto en general y determina su rol activo en el cotidiano. (Berlo, 1970)

La Real Academia Española define a la “tradición” bajo varios conceptos, de entre los cuales: 1. f. Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación; 2. f. Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos (Española)-; son las significaciones que coinciden en el traspaso de conocimientos inherentes de una cultura que atraviesa las barreras del tiempo, el espacio y, en fin, de la historia en sí. Existen innumerables ejemplos de tradición, documentados y no documentados, que se configuran dentro de los márgenes del cotidiano social de los grupos humanos tanto pasados como actuales. Es en este sentido, en el que la tradición denota una perspectiva desde el punto centrífugo de un saber que no necesariamente ha utilizado el papel como medio archivístico de información.

Desde el lado de la semiótica, la problemática constructivista, busca aprehender las realidades sociales como construcciones históricas y cotidianas de actores individuales y colectivos, construcciones que tienden a substraerse a la voluntad clara y al control de estos mismos actores. El estructuralismo, según Bourdieu, es:

(...) la afirmación de que existen –en el mundo social mismo, y no sólo en los sistemas simbólicos como el lenguaje, el mito, etc.– estructuras objetivas independientes de la conciencia y de la voluntad de los agentes y capaces de orientar o de restringir sus prácticas y sus representaciones. (Bourdieu, 1987, p. 147)

Con estos argumentos, y considerando que la acción del actor es el resultado de una imposición de normas por la sociedad y de las disposiciones para actuar que crea, los estudios de orden socio cultural y materias a fines son el campo de investigación en donde el actor principal es el ser humano y el laboratorio de estudio son los escenarios comunes en los que el individuo desarrolla sus prácticas habituales con plena conciencia o no del fondo teórico o situacional de las mismas. A partir del objeto de los estudios

culturales, surge la necesidad de identificar metodologías que permitan el análisis minucioso de los comportamientos y accionares humanos en torno a un objeto de investigación específico, identificada como la etnometodología. Este método de investigación sociológico y práctico, fue fundado en 1967 por el investigador Harold Garfinkel con su publicación *Studies in Ethnometodoly*, en la que señala:

La investigación etnometodológica analiza las actividades de todos los días en cuanto a métodos de los miembros para hacer estas mismas actividades visiblemente racionales y relacionables (en el sentido de que se puede dar cuenta de ellas) con fines prácticas, es decir, observables y descriptibles (accountable) en cuanto organización de las actividades ordinarias de todos los días. La reflexividad de este fenómeno es una actividad singular de las acciones prácticas, de las circunstancias prácticas, del conocimiento común (common sense knowledge), de las estructuras sociales y del razonamiento sociológico práctico. Esta reflexividad nos permite detectar y examinar sus circunstancias: en cuanto tal, establece la posibilidad del análisis de estas. (Mattelart & Mattelart, 1997, págs. 90-91)

Es precisamente, la etnometodología, la técnica que refuerza el relacionamiento de una acción con el contexto en el que se desarrolla; considerando que el contexto influye en la acción y viceversa. Eso explica que el prefijo “etno” hace referencia a los conocimientos de sentido común que los sujetos tienen sobre su sociedad. Y reflexionando sobre el sentido cultural de la temática tratada, la etnometodología es apropiada para aplicar en un análisis que implica el estudio de las relaciones humanas desde un enfoque comunicacional a través de un relacionamiento antropológico y sociológico directo. Siguiendo la misma línea, la etnometodología hace permisible ahondar en descripciones diversas que se desglosen de un orden cultural, social, político, demográfico, etc.

Dentro del campo de lo etnometodológico, Michel de Certeau, acredita como tributarios del orden cultural local, a la división de trabajo entre los sexos, a los ritos de iniciación, a los regímenes alimentarios o a las “técnicas del cuerpo”. (Certeau, 1999, p.

153) Las prácticas sociales aún notablemente visibles ilustran ciertas organizaciones y costumbres propias de épocas pasadas, tal como sucede en la definición de roles en función del modo de producción en ejecución atañendo al periodo, características que se relacionan a temas de género y relaciones de poder.

## CAPÍTULO 2

### LA COMUNICACIÓN EN LA PRÁCTICA CULINARIA TRADICIONAL ECUATORIANA

Varias son las moradas de la naturaleza cultural de los seres humanos, sin embargo, los procesos sociales e ideológicos actuales son los antagonistas de la preservación de la memoria social colectiva e individual. Tal como comenta Eduardo Galeano en uno de sus artículos signado con el título de *El imperio del consumo*:

Las costumbres del buen comer, que vienen de lejos, tienen, en algunos países, miles de años de refinamiento y diversidad, y son un patrimonio colectivo que de alguna manera está en los fogones de todos y no sólo en la mesa de los ricos. Esas tradiciones, esas señas de identidad cultural, esas fiestas de la vida, están siendo apabulladas, de manera fulminante, por la imposición del saber químico y único: la globalización de la hamburguesa, la dictadura de la fast food. La plastificación de la comida en escala mundial, obra de McDonald's, Burger King y otras fábricas, viola exitosamente el derecho a la autodeterminación de la cocina: sagrado derecho, porque en la boca tiene el alma una de sus puertas. (Galeano, 2005)

Afuera de las cadenas del statu quo y las relaciones ideológicas que articulan los movimientos culturales y de consumo, como el elemento inevitablemente global consta la tradición; componente que sin concernir escalafones o discrepancias se halla vigente persistentemente en el accionar cotidiano y es uno de los tantos elementos gratuitos a los ojos del mercado, razón por la cual, las industrias globalizantes ponen su atención en el monopolio de este campo, sin lograr suprimir de la conciencia las remembranzas que forman parte de la herencia cultural.

En este sentido, al ser el alimentarse una mera necesidad humana se dio paso a la gastronomía, más allá de una práctica tradicional, como una ciencia y como una

profesión cuyos beneficios se almacenan en diversos campos de conocimiento, teleología y mercado, desarrollarse alrededor de la supervivencia. El enaltecimiento de la cocina concurre al ser una de las costumbres con más contenido cultural, social, histórico y comunicativo; y, es por eso, que *La Invención de lo Cotidiano*, a través de una serie de observaciones, acotaciones y reflexiones acerca de lo que al parecer son simples maneras de convivir un día a día. La cocina tradicional y su estudio, desde la perspectiva de los flujos de comunicación que implica su práctica, buscan un encuentro con distintas maneras de observar, percibir y contar la vida ordinaria desde el núcleo.

El “hacer de comer”, a más de ser el camino para la consecución última de la alimentación tomada en cuenta desde la simple perspectiva funcionalista de la acción, es el compendio de la lingüística y la semiótica conjugado con un fuerte zócalo de saberes y hábitos atávicos. Cocinar se ubica en el espacio privado de la familia y sus múltiples relaciones para dar cuenta del arte de manipular y gozar los alimentos y el espacio de la memoria compartida.

Así, la comunicación desde su epistemología se pacta con la naturaleza socio-cultural de la gastronomía tradicional en la reconfiguración de significados relacionados con las prácticas habituales que corresponden a la historia de los individuos en el ámbito de la comunicación y sus diversos sistemas simbióticos y distintos niveles de precedencia. Es en este sentido que, desde el inconsciente humano, los vestigios de las costumbres conservan y prolongan la tradición auténtica enfrascados en remembranzas aprehendidas gracias al proceso comunicativo de la cultura, las mismas que se materializan en el cotidiano.

Además, socialmente a la cocina tradicional se le ha sobrepuesto el sabor de la globalización; tanto en el *hacer de comer* y todos los elementos socio-comunicativos que están inmersos, como en el producto que se come, cuyo fin es comercial y apegado a la industria cultural.

Varios son los aspectos que han regulado la práctica culinaria en la actualidad. Definitivamente el “hacer de comer” que se llevaba a cabo en siglos pasados poco se parece a lo que actualmente se realiza en la cocina; desde los productos que se consumen

y las formas de transformarlos en arte culinario hasta la manera de comer y la interacción social de quienes se alimentan.

De acuerdo con el Padre Juan Bottasso:

Hoy no se basa solamente en lo que produce el lugar, sino, hay un intercambio enorme de productos; además, la cocina se modificó enormemente por los horarios del trabajo. Nos hemos norteamericanizado. Hoy triunfan los productos de consumo rápido porque la gente tiene una pequeña pausa en la mitad de la jornada y reanuda el trabajo y es entonces, el fast food, la comida rápida, que casi todo es de productos importados. (Bottasso, 2015)

La alimentación actual está condicionada por lo convencional y la moda, porque las ideologías son creadas y modificadas conforme lo acontecido a nivel global. El accionar de la sociedad está muy normado instintivamente por lo que se ve, y se adapta a los estilos de vida actuales, aquellos estilos de vida que dependen en gran porcentaje de la economía y sus impactos.

De tal manera que también la aculturación de la población a través de los medios de comunicación, el cambio de horarios, el intercambio a través de los sistemas de comercio han causado una revolución en la alimentación de los ecuatorianos. Se come hoy muy distinto que hace 50 años, sobre todo en la ciudad, sobre todo la población joven. Se toma una infinidad de líquidos que antes no se tomaban, es decir la globalización, como en todas partes, ha cambiado enormemente la forma de alimentarse de la gente, los horarios, el estilo. Hoy al medio día casi no se come juntos se come en la oficina, se come en la escuela, se reúne la gente si puede por la noche. Los horarios han destrozado mucho la convivencia y, por ende, también la forma de cocinar y de servir los platos. (Bottasso, 2015)

Efectivamente, los medios a través de los cuales las relaciones sociales se llevan a cabo han sufrido un enorme cambio cultural. La comunicación es menos interpersonal y más virtual, las formas de comunicación han permitido, por un lado acortar distancias



físicas a través de medios audiovisuales, pero han alejado personas cuyo medio físico es corporalmente cercano. Es así que la cocina se mantiene con un vago porcentaje de comunicación tradicional, de ese mutuo estar, de una interacción comunitaria.

## **2.1. La presencia de la cocina en la literatura ecuatoriana**

La cocina, como una práctica cultural transmitida de manera oral no ha sido sujeto de ser documentada precisamente y, por ende, ha sido conservada como un saber natural adyacente, pero que de manera intangible ha intervenido en la construcción del cotidiano social.

La cocina ha sido más un campo de producción culinaria y de comercio, ubicándose al margen de los asuntos sociales y de aquello que captó la atención de los escritores y cronistas en las épocas pre colonial y colonial, justo durante el auge del intercambio de especies alimenticias y la miscelánea cultural de la cocina. Es por esto que la cocina no ha ocupado el papel protagónico de escritos literarios específicos.

Sin embargo hay breves referencias en la literatura ecuatoriana en donde se nombra a la cocina. Juan Montalvo, en el siglo XIX, en su libro “Siete Tratados”, dedicó un ensayo llamado “Los Banquetes de los Filósofos” en el que hacía alusión, al puro estilo polémico y el sentido contrario al clero de su prosa, a algunos alimentos que se consumían en Ecuador y en España.

Asimismo, Federico González Suárez (1844-1917), eclesiástico, historiador y arqueólogo ecuatoriano, relata en uno de sus escritos las razones por las que se bautizó a la conocida “Virgen de la Empanada”.

Según el escritor ecuatoriano, Julio Pazos Barrera, existen también algunas observaciones de Juan León Mera y de Luis A. Martínez. También en la obra “Receta para Viajar”, de Francisco Aguirre Guarderas, una obra de teatro - comedia de 1893, se habla de cambios en la cocina del Ecuador a razón de la proliferación de los alimentos enlatados en la época.

Además, cabe resaltar el rol de la cocina en “Baldomera”, novela del realismo social escrita en 1938 por el ensayista ecuatoriano, Alfredo Pareja Diezcanseco, en la que se nombran algunos de los alimentos que la protagonista prepara y vende en un puesto en la parada de buses en el sector “Boca del Pozo” de la ciudad de Guayaquil. Entre las frituras que Baldomera expendía se nombran los muchines, la carne en palito y las empanadas.

A propósito del contexto social y literario del periodo, Eliécer Cárdenas recrea la leyenda de un popular bandolero del austro ecuatoriano, Naún Briones en su obra “Polvo y Ceniza”. En esta novela, este renombrado narrador y periodista, menciona varios productos elaborados en el país, tales como el guarapo<sup>4</sup> y el mellado<sup>5</sup>. Del mismo modo sucede en una novela de 1999 escrita por Javier Vásconez, “La Sombra del Apostador”, dentro del argumento de la novela se mencionan los alimentos que consume el personaje.

A pesar de que en la literatura ecuatoriana, no muchos autores han dedicado gran parte de sus letras a la cocina y a la alimentación de los personajes de sus obras, el escritor Julio Pazos Barrera, autor de varios textos que se refieren al arte culinario, tales como “El Sabor de la Memoria” en el 2008, y “Levantamiento del país con textos libres”, texto lírico ganador del premio Casa de las Américas en 1982, menciona elementos de la cocina como la colada morada, el café, la fritada, el hornado, entre otros.

Sobre el contexto literario del uso del tema culinario en las creaciones líricas en el país, el poeta ecuatoriano y miembro de *Número y Sensor*, de la Academia Ecuatoriana de la Lengua, Julio Pazos, opina lo siguiente

En la literatura no se ha dado tanta importancia a este contexto, el contexto culinario; si deberían dar más los novelistas porque los personajes comen pues; no pueden ser entes que no coman, que hagan muchas cosas y no coman. Entonces eso puedo decir que se les ha pasado

---

<sup>4</sup> Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar.

<sup>5</sup> Pieza pequeña de arropía hecha con miel y cañamones. Es el jarabe que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña antes de concentrarlo al punto de cristalización, para la fabricación del azúcar de caña.

por alto a los novelistas excelentes que tenemos; es decir un poco más de detalle. Cada mundo, cada novela es un mundo y cada autor le da la forma que quiere a ese mundo. Pero si algo se puede criticar es eso, los personajes pueden resultar inverosímiles si no comen. (Pazos, 2015)

Empero el bajo porcentaje de referencias y la importancia de la cocina y sus prácticas en la literatura ecuatoriana, la evocación indirecta de los aspectos culinarios refleja la importancia de la cocina en la cultura ecuatoriana resumida en el desarrollo de historias y novelas cuyo argumento no necesariamente tiene como meollo la cocina pero inevitablemente está involucrada al menos en la alusión a la acción de comer, y por tanto, en los productos y preparaciones que, originarios o no del territorio, forman parte del cotidiano social y del pensamiento cultural de los ecuatorianos.

## **2.2. Historia y tradición: Preludio sobre las prácticas culinarias tradicionales ecuatorianas**

Desde la distribución poblacional en el planeta, la alimentación y la cocina estuvieron entrelazadas. Para el Ecuador, se presume una curiosa presencia culinaria hace 10.000 a 12.000 años para el complejo de El Inca, como edad mínima probable y casi 9.000 años para el complejo de Las Vegas, cerca de Santa Elena, en la provincia del Guayas, en la Costa. (Pazos, Julio, 2010, pág. 180)

Alba Moya, en su Atlas de Historia Andina, señala que los primeros seres humanos llegaron a los Andes hace quince o veinte mil años, durante el pleistoceno, y se fueron enfrentando a distintos tipos de hábitat, desde los lluviosos y fértiles del Norte hasta los secos y estériles del centro y del sur. En ese esfuerzo se fueron dando distintos tipos u niveles de desarrollo cultural. (Moya, 1995, pág. 53)

Si bien es cierto, la caza, la pesca y la recolección de frutos eran la base de la alimentación, pero con la aparición del fuego se dio inicio a la cocina. Para ampliar un poco más el horizonte de la cocina ancestral, Julio Pazos Barrera, escritor, catedrático y

el editor de la publicación *Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso, Quito, Ecuador*, se refiere sobre el tema:

Se comenzó a preparar los alimentos de una forma sencilla, rápida... carroña, carne seca, entre otras formas. Los tubérculos se lavaban en agua de mar, se ponían al fuego y recibían uno de los primeros ingredientes en los alimentos, la sal. Cada región se caracterizaba por utilizar los productos que se encontraban en su entorno, siempre pasaban por varios procesos como: recolectar, almacenar y –poco a poco– fueron descubriendo cómo conservarlos y luego prepararlos. Siempre todos estos pasos eran realizados en sociedad; los descubrimientos aparecían por accidente o por necesidad, como los huecos en la tierra, los recipientes de piedra, cortezas de madera, cuero, etc. (Pazos, Julio, 2010, pág. 180)

Se considera que las culturas prehispánicas que se desarrollaron en la región de los Andes septentrionales o de páramo –que involucran a Colombia y Ecuador– carecen del protagonismo cultural que tuvieron las zonas centrales como en México, Guatemala, Mesoamérica y Perú, que consiguieron ser focos de civilización. (Moya, 1995, pág. 64)

En un periodo de casi cien años los incas llevaron de un lugar a otro los grupos humanos, que aportaron sabidurías, técnicas y costumbres a las zonas a las que llegaron. Esto fue reforzado durante los casi cuatrocientos años del periodo virreinal, en el cual, las poblaciones nativas siguieron intercambiando conocimientos y tradiciones. (Pazos, Julio, 2010, pág. 15)

En el siglo XVIII, mientras en el continente europeo se distinguía la euforia de lo que conllevó el conocido “Siglo de las luces”, en los países conquistados surgió la adopción de otros estilos y costumbres cotidianas influenciadas por las descripciones y los relatos de migrantes expedicionarios y viajeros procedentes del exterior.

Durante el proceso de conformación del régimen colonial en Quito, conquista e implementación del orden social colonial, comprendido entre los años 1535 y 1600

aproximadamente, el mestizaje y la reorganización del espacio fueron los corolarios trascendentales, en medio de la imposición y el intercambio de prácticas culturales. Además, la miscelánea de relaciones permitió la consolidación de nuevas relaciones económicas que conformaron las bases del intenso vínculo social que surtió en la época, promoviendo además el intercambio de especies vegetales y animales y ampliando la dieta alimenticia. A pesar del impulso del comercio colonial, algunos productos fueron sobrevalorados y ciertas especies se perdieron. Destacan aquí las tecnologías asociadas a la vida doméstica, es decir, los mecanismos e instrumentos utilizados con fines caseros, tal es el caso de las efectivas maneras de conservación de alimentos por medio del secado y el salar.<sup>6</sup> (Ciudad)

Ciertamente, creer que la cocina es un fenómeno estático es un criterio lejano al escenario de esta práctica cultural ya que existen múltiples discusiones sobre este tema que de alguna manera conocemos; por el contrario, tal como sucede con otros fenómenos culturales, este es un campo en permanente transformación y reelaboración, pero las raíces se establecen en un momento dado y de allí crecen distintas ramas.

Sobre la base de una misma cultura, difundida por incas y españoles, cada región desarrolló tradiciones nuevas. El resultado es lo que tenemos hoy: pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones diferentes. (Pazos, Julio, 2010, pág. 15) Efectivamente, fue en la época colonial cuando la cocina tradicional andina fue intervenida por las costumbres hispánicas, en su gran mayoría, impuestas por los españoles. La cocina se constituyó en un espacio con cierta autonomía deviniendo en innovación y un cambio socio-cultural en algunos pueblos; considerando que tanto vestigios de cultura nacional como internacional fueron mezclados en este micro laboratorio social en el que se combinaron las dos corrientes de históricas a partir de su producción acaeciando en platillos deliciosos que, al degustar, enaltecerían los resultados culinarios de la miscelánea cultural que vivía la sociedad ecuatoriana.

---

<sup>6</sup> Museo de la Ciudad – Quito, Ecuador.

Es posible que en los aposentos incas de Quito la actividad de la cocina estuviera al cuidado de un *huaycuy camayoc* o cocinero, porque en ellos vivía el representante personal del Inca y su alta condición exigía un trato preferencial. En los bohíos de los señores étnicos y en las viviendas de la gente común, la cocina era responsabilidad de las mujeres. (Pazos, Julio, 2008, pág. 107)

Muchos de los productos ancestrales, a raíz de la conquista española, sufrieron un decaimiento debido a la introducción, la mezcla o la fusión de técnicas de cocción y a los nuevos productos. De esta circunstancia se derivó la cocina mestiza. Dentro del selecto grupo de especies alimentarias originarias que aún siguen produciéndose en los suelos ecuatorianos se encuentra el maíz, la quinua, chuño, cañihua, los mellocos, la oca, entre otros.

La ubicación geográfica y las condiciones que determinan el tipo de producción son algunos de los factores más relevantes al momento de determinar la comida que se preparara en los diferentes sitios de un continente; es por eso que en el caso del Ecuador, los ingredientes para diversas preparaciones culinarias, difieren de la región de procedencia. Sobre esto, el Padre Juan Botasso, gracias a su experiencia en el área de la antropología, indica lo siguiente:

Hablando en general, sabemos que la cocina depende de los productos que dispone una región; basta con hacer un ejemplo muy claro: en la costa usan mucho más el pescado, usan mucho más el verde, usan mucho más la yuca; lo que no en la sierra, donde la cocina está más a base de granos porque son los productos locales. (Bottasso, 2015)

Además, debido a los varios movimientos migratorios que surgieron, tanto nacional como internacionalmente, sobre todo en la época de la colonia –dentro del país, a razón de la concentración de fuentes de trabajo en los puertos y en los centros administrativos, e internacionalmente el auge de las relaciones comerciales con países europeos por el proceso de colonización– se incrementaron considerablemente la cantidad y variedad de productos de importación y exportación, alterando en gran

medida la concepción del origen de varios de ellos. Algunas especies alimenticias no originarias del Ecuador han sido introducidas en una forma muy masiva; como en el caso del trigo y el plátano; así como algunos productos de origen ecuatoriano han sido llevados a Europa, como la papa y el arroz. La conquista ocasionó una metamorfosis en el tipo de alimentación.

Es por ello que se puede decir que las regiones se rigen de acuerdo a los productos que producen, y la cocina tradicional ecuatoriana se destaca justamente por la derivación y la multiplicidad del origen de sus productos.

En los Andes, las “culturas de maíz”, llamadas así gracias a su ubicación en el centro de la región y por tener su producción e intercambio alrededor del maíz. El término “culturas de maíz” fue utilizado por antropólogos para hablar de las sociedades americanas más desarrolladas. Además, se relacionaba al maíz con el prestigio social y ritual y asociado a “lo alto”, es decir, que el maíz siempre ha estado conexo con los círculos sociales altos.

El maíz por sus nutrientes y demás propiedades y al ser originario de América tuvo varios usos a lo largo de la historia de los pueblos andinos en sus diversas etapas, entre los cuales fue considerado un alimento sagrado. En la colonia se vinculaba al maíz con las legumbres quizá por la práctica de consumirlo en mazorca; también era consumido preparado en varias presentaciones: humitas, bollos, chapo, pan, chicha, etc. La predominancia del maíz sobre los demás granos era evidente desde la asignación de parcelas de cultivo, ya que en el año de 1579, por 50 cuerdas de tierra para sembrar trigo se concedían 8 para sembrar maíz; esto considerando que las tierras concedidas son únicamente privilegio de españoles.

Según Alfonso Ramia (citado por Julio Pazos) *“las diferencias sociales en esa época estaban enmarcadas en una polarización drástica”* Los privilegios los sustentaban los descendientes de los europeos, en tanto que las obligaciones las sobrellevaban los indios. La alimentación de estos era “monótona e insuficiente” El cucayo de un indio viajero contenía mote, tostado, fréjol, alverjas y ocas o mellocos. Ramia anota

que un informe de la aduana del año 1857 constan aceitunas, anís, arroz, azúcar refinada, canela, clavo, harina, higos, maíz, manteca, mostaza, orégano, pimienta, té, cerveza, vinagre, vinos<sup>7</sup>; estos productos, por cierto, iban a las mesas de la reducida clase alta. Algunos de estos alimentos se producían en el país, sin embargo, se les atribuía mejor calidad a los importados. Harina y manteca se traían en toneles, pero sorprende que el maíz figure en la lista. (Pazos, Julio, 2008, pág. 244)

De manera visible o no, la “forma de hacer cocina” históricamente, ha determinado axiomáticas particularidades en el orden social, es decir, ciertas prácticas elitistas en la manera de comer que fueron reflejo de disparejas situaciones a nivel de organización social; es así, por ejemplo, que la clasificación de alimentos por castas sociales se evidencia en la repartición de las piezas de carne que le correspondía comer al ecuatoriano en la época precolombina de acuerdo al privilegio de acceso a ciertas partes. Cuando llegaron los españoles e introdujeron animales que no eran originarios del continente, tales como el cerdo, el pollo o la res; los mejores segmentos eran para el consumo de las clases altas, mientras que la casquería (las patas, la lengua, las orejas) se destinaba para la alimentación de las castas bajas. A partir de esta estratificación alimenticia y con el afán de mejorar el sabor y la presentación de los elementos asignados, se elaboraron muchos platos que al volverse de preparación común, y sobre todo festiva, fueron llamados tradicionales y reconocidos como típicos de América, en general.

Una de las representaciones del significado cultural del maíz en el Ecuador se evidencia en la celebración del Inti Raymi, también denominada Fiesta del Maíz o Fiesta del Sol, en donde se honra a la naturaleza o Madre Tierra como fuente de vida y alimentos a través del cultivo. Esta es una de las expresiones culturales indígenas más importantes del calendario de celebraciones de los pueblos Quichuas de la Sierra centro (Ibarra, Otavalo, Cotacachi) y comunidades de Tungurahua. Ya sea con danzas, rituales, música, vestimentas, desfiles, comida y demás prácticas propias, esta fiesta milenaria

---

<sup>7</sup> Según Reimburg, en la cocina ecuatoriana predomina “un régimen de tipo vegetariano”, expresado en el uso constante de harinas de cereales, de farináceas y de la papa. (Pazos, Julio, 2008, pág. 255)



de agradecimiento a los cuatro elementos de la tierra y de apertura de la fiesta del solsticio de verano, es celebrada de diferentes formas dependiendo de las costumbres y tradiciones de los cantones y comunidades que comparten esta cosmovisión. Con esto se evidencia el vasto significado cultural del maíz y sus derivados.

Uno de los modos de consumir el maíz fue en harina. La harina fue puntera en la producción del Cabildo de Cuenca, en donde gran parte de las tierras anidaban sembríos de maíz. Gracias a su fácil modo de conservación y el alto nivel nutritivo de los cereales, las harinas fueron y aún forman parte indispensable de la alimentación de los pueblos andinos; a fin de preparar tortillas, pan, empanadas, en la época incásica se empleaban los batanes o morteros y después los molinos para moler los granos. La harina o *haccu*<sup>8</sup>, usualmente no era cernida; echándola sobre una manta de algodón limpia se restregaba la flor de la harina, se retiraba el afrecho y se recogía en medio de la amanta la harina que estaba pegada a ella. (Pazos, Julio, 2010, pág. 29)

En 1601 faltó trigo en Quito. El Cabildo ordenó que se hiciera en la ciudad y en la comarca un inventario de las reservas de trigo y harina. Solo se dejaría a los propietarios lo necesario para su subsistencia; lo demás se guardaría en un depósito. El producto se vendería exclusivamente a las panaderas y a las personas que amasasen pan. (Pazos, Julio, 2008, pág. 130)

Sin embargo, la harina, sea cual fuere su naturaleza (de haba, de trigo, de cebada, de maíz, etc.), fue partícipe de la vida culinaria del territorio. Casi todas las sopas incluían pan o masas fritas de harina. Tal es el caso de la cocina típica degustada en la celebración bíblica de la Cuaresma y Semana Santa, cuyo principal potaje fue la fanesca, platillo al que todavía algunos comensales añaden un poco de azúcar, costumbre que es un rezago de los siglos barrocos; esta fusión de sabores juntó especias dulces y saladas. Tal como Julio Pazos describe, la fanesca, caracterizando su tradición barroca, adorna, a manera de montaje, un moño compuesto de empanadillas, frituras de harina con queso, plátano maduro frito, tiras de pimientos rojos y verdes, rodajas de huevo duro, queso

---

<sup>8</sup> En el diccionario de Diego Gonzalez Holguín, la palabra *haccu* se encuentra como significado de harina, en tanto que *haccu haccu* era “papa o cosa harinosa” y *haccuni o haccucta* “comer la harina o cosa molida”. (Pazos, Julio, 2010, pág. 29)

rallado y frituras de pescado seco. (Pazos, Julio, 2008, págs. 180 - 181, 233) Sin disminuir la importancia de los demás ingredientes de esta tradicional receta, pondremos nuestra atención sobre las pequeñas empanadillas que forman parte del centro del platillo. Como ya se ha mencionado, estas frituras rellenas de queso que se colocan representan el sentido netamente barroco de la época; sin ser la esencia de la receta es parte de ella e indispensable para su imagen, y ya que el estilo barroco se permite las mixturas de varios tipos (colores, texturas, hasta sabores), el tiempo de fanesca es la oportunidad perfecta para que el azúcar y la sal sean parte del arte, el arte culinario.

La harina formaba parte ya de los principales artículos de comercialización en los mercados como una muestra de la influencia extranjera y de la vinculación del Ecuador con el capital internacional. Es así que constaba dentro del listado de Nuevos Artículos del Almacén de Urrutia & Gangotena, como “*harina del norte*” o “*harina de Castilla*” cuyo precio por arroba ascendía a \$4,80, \$4, \$6<sup>9</sup>. (Pazos, Julio, 2008, págs. 266 - 267)

---

<sup>9</sup> Anexo: cuadro de precios ABCE, La Ley, 1905: t4. (Pazos, Julio, 2008, pág. 267)

Precios de plaza		
Harina de Castilla de varias clases, arroba a \$4,80, \$4		\$6
Lentejas,	@	\$6,40
Arvejas,	@	\$4
Morocho	@	\$ 2, 80
Maiz grueso	@	\$ 2, 20
Maiz delgado	@	\$ 2
Cebada	@	\$ 1,80
Harina de maiz	@	\$ 2, 80
Harina de cebada	@	\$ 3
Papas delgadas	@	\$ 3,20
Papas toda gruesa	@	\$ 3,60
Harina de arvejas	@	\$ 3
Carne, la libra		\$ 0,15
Carne,	@	\$ 2,50
Carbón		\$ 1,60

(ABCE, La Ley, 1905: t4)

Figura 2. Listado de Nuevos Artículos del Almacén de Urrutia & Gangotena

Fuente: Julio Pazos Barrera - El sabor de la memoria

La harina de Castilla, llamada así por formar parte de la gama de productos castellanos que se comercializaba, por la costa del cantábrico, a través de “El Camino de las Harinas”, creado en el siglo XVIII, cuando el estado borbónico afronta la mejora y ampliación de las vías de comunicación de España.

La puesta en servicio de esta infraestructura, junto con la habilitación del puerto de Santander para comerciar con las indias y la prohibición de la importación de grano, activaron la aparición de una primera industria harinera, que se transformó tanto en calidad como en volumen, además de impulsar las actividades auxiliares (transportes, vidrio, cueros...) alrededor de la producción de harina. (Harinas, 2014)

Varias creaciones culinarias resultaban de la mezcla de ingredientes con la afamada harina, entre ellos los buñuelos<sup>10</sup>, pestiños llamados pristiños o prestiños<sup>11</sup> y empanadas<sup>12</sup>. De estas últimas existe un extenso registro debido a la gran variedad de rellenos, texturas, formas y recetas al momento de elaborarlas. Incluso es posible mencionar algunas de las expresiones culinarias de este tipo:

De acuerdo con lo establecido en los tratados de cocina españoles, se distinguen tres clases de comida: la de reyes, la de burgueses y la del pueblo; fue de la primera que se conocieron en la Audiencia las “empanadillas de pies de puerco y morcillas de puerco dulces”. A las primeras se las identificó con el término híbrido de *cuchipatas*<sup>13</sup>. (Pazos, Julio, 2008, pág. 135)

Es por ello que en la época hispánica se habló de la “comida de indios” en donde la machica<sup>14</sup> predominaba en la alimentación de los habitantes andinos de diversas etnias que comúnmente consumían la harina de maíz, pues la harina de cebada no difería del sabor del maíz en lo absoluto a sus gustos tradicionales, traducida en diversas presentaciones. Las castas altas, aquellos criollos y españoles de la colonia, llamaron a la machica como “comida de indios”. Poco a poco esta comida fue considerándose como comida de casa para todos, consumida al interior del hogar, mas no como una comida oficial. “Oficialmente, siempre se prefirió la cocina española, y especialmente un plato que se llama ‘cocido’, pero que en la actualidad le llamamos ‘puchero quiteño’, aún ese

---

<sup>10</sup> En el Ecuador -especialmente en la Sierra- se usa una acepción diversa de la explicada en los diccionarios como “fruto del sartén”. Se prepara cociendo la masa -de harina de maíz o trigo- batiéndola luego con abundantes huevos y friéndola. Se sirve con una miel aderezada con canela. Es plato especial de la Navidad. (Pazos, Julio, 2008, pág. 305)

<sup>11</sup> El término es pestiño y no prestiño ni pristiño, no obstante, en el Ecuador, solo se usa pristiño. El pestiño es un pastel frito, hecho de masa de harina y huevos batidos, bañado luego con miel. En el Ecuador, pristiño. (Pazos, Julio, 2008, pág. 327)

<sup>12</sup> Dentro de este término del español general, muy usado en el Ecuador, se conoce una gran variedad. Empanadas de morocho: Se hacen con masa de morocho. (Maíz desaguado, molido y descortezado). Conduimio de carne deshilachada, cebolla y alverjas. Empanadas de queso: De envoltura de harina de trigo y conduimio de queso con cebolla frita. Se sirven espolvoreadas con azúcar. Empanadas de viento: Estas empanadas, por un tratamiento especial de la masa, tienen la propiedad de inflarse mucho al freírse las. (Pazos, Julio, 2008, págs. 315 - 316)

<sup>13</sup> Voz híbrida que significa pata de cerdo. (Pazos, Julio, 2008, pág. 314)

<sup>14</sup> Harina de cebada

plato fue integrado por productos andinos: camotes, yucas, zanahoria blanca”. (Pazos, 2015)

La cocina tradicional ecuatoriana se caracteriza principalmente por su trasfondo cultural, histórico y religioso en muchas preparaciones; en donde se utilizan productos muy auténticos y formas de preparación muy legítimas; una fanesca, por ejemplo es la combinación de muchos granos y conjuga también pescado y lácteos. Sin embargo, varios platillos de la cocina ecuatoriana han sufrido de varias interpretaciones; la fanesca nació de una raíz indígena y luego se le dio una connotación religiosa católica.

De acuerdo al poeta ecuatoriano, Julio Pazos Barrera, las características de la cocina tradicional ecuatoriana son:

Primero, su carácter sincrético. Los alimentos tanto en forma ya preparada como originales de la zona andina se sincretizaron, se mezclaron con los productos que trajeron los españoles tempranamente. Por tanto es una cocina que combina las dos: la tradicional andina y la tradicional española. Otra característica muy propia de nuestra cocina, llamada ecuatoriana, es la preferencia por las harinas, las féculas, los almidones, en diversas formas, pasteles o coladas. Y puedo decir que una tercera es el carácter barroco de nuestra cocina; eso se heredó de los siglos XVII y XVIII. El gusto en esos siglos combinaba los sabores de sal y de dulce, en sentido general. Las especias de sal y las especias de dulce. Las hierbas aromáticas de sal y de dulce se confunden en los platos que nos han quedado del siglo XVIII. Pienso yo que la fanesca se originó en el siglo XVIII; no hay una prueba pero, tiene esas características; o por ejemplo un pan que hoy se hace solo en Ambato que se llama ‘Mollete’, ese es un pan de sal con masa de huevo con un corazón de carne de cerdo molida, o más bien aplastada, golpeada, con clavo de olor, con canela y panela. Esas mezclas son o vienen, ese lampreado<sup>15</sup>, término que se usa en Ecuador, de ese periodo. Igual ocurre en sierra y costa,

---

<sup>15</sup> Lamprear: tr. Componer o guisar una vianda, friéndola o asándola primero, y cociéndola después en vino o agua con azúcar o miel y especia fina, a lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de servirla. (Española)

siempre los platos en fin tienen estas presencias de sabores de sal y de dulce; muy poco de picante, cosa curiosa porque en el siglo XVI, en fin, la cocina de los pueblos indios, era sobre todo ají; más, al pasar el tiempo, salió del plato, y se da exclusivamente en Ecuador, un aparatito que se llama ajicero... Hay un elemento que se pone al hornado, cerdo que es protagonista de nuestra cocina, otra característica sería esa, la presencia del puerco, marrano, cerdo, como se quiera llamar. (Pazos, 2015)

Nuestra cocina posee una historia extensa yendo más allá de una simple preparación gastronómica y configurándose como signo cultural y de patrimonio.

### **2.3. La práctica de la cocina tradicional ecuatoriana como espacio de comunicación social**

Haciendo referencia una vez más a los postulados del teórico austriaco, Paul Watzlawick: “todo comunica” y “no se puede no comunicar”, se concluye que incluso aquello que parece tener el mínimo significado comunicativo posee la capacidad de transmitir un mensaje. Es más, un simple objeto contiene connotaciones que difieren de las percepciones que un receptor pueda darle conforme la subjetividad, contexto y demás elementos que influyan en el pensamiento del intérprete.

Es así que ya que la comunicación mantiene un carácter de permanencia como una peculiaridad transversal; de igual manera, la cultura es una característica de manifestación indisoluble. Se puede considerar a la comunicación como el medio de transmisión a manera de un instrumento, y a la cultura como el método y contenido de la actividad humana. Es así que la cocina, la forma de preparar los alimentos, la variedad de ingredientes, las particulares maneras de cocción, presentación y mixturas son rasgos distintivos de una comunidad, y aquellos que caracterizan un flujo cognoscitivo y relacional de un ciclo de estabilidad.

A propósito, hay que considerar que nada se mantiene tal como surgió en su origen; ni siquiera las cosas, mucho menos los seres humanos debido al fenómeno de la adaptación –tan natural del ser humano. Exactamente lo mismo sucede con aquello que

relaciona al hombre con lo material y el contexto. Las modificaciones, adaptaciones y los resultados de los cambios que consecuentemente resultan de la dinámica social son fusiones de cientos de remembranzas que por distintas situaciones han llegado al conocimiento humano, consiguiendo a sus acciones, para empezar un nuevo ciclo de interacción y transmisión de experiencias. Efectivamente el arte de cocinar entra en este ambiente, ya que la cocina va más allá de la simple acción de elaborar alimentos y combinar productos para el consumo. La cocina, más allá de su principio último, incorpora un sentido comunicacional, social, sociológico, cultural, económico a la acción. Y esas son las razones por las cuales la cocina es un arte; tal como lo dice el Padre Salesiano, Juan Bottasso:

La cocina es todo una elaboración cultural; es como en la música, el arte de la música consiste en saber combinar las notas, el tejido, o la pintura, el saber combinar los colores; la cocina combinar los sabores es todo un arte también, combinando de una forma equilibrada, que sean al mismo tiempo atractivos, que sean agradables que combinen con elementos que no hagan daño al organismo. De tal manera que cuando hablamos de cocina, hablamos sobre todo de satisfacer el apetito, no el hambre, porque el hambre es una necesidad física, hay que alimentar con algo el cuerpo. Pero después, el ser humano es muy refinado entonces escoge, elabora. Todo eso es un proceso cultural. De tal manera que estudiar la cocina de un pueblo es como estudiar su música, es como estudiar su pintura, es como estudiar su danza. Son formas de expresiones de los valores culturales. (Bottasso, 2015)

Es por ello que, inevitablemente, la gastronomía de un país es una expresión cultural y se mantendrá como fuente de conocimiento ancestral debido a las prácticas que la caracterizan y, por tanto, al ser una expresión cultural, se convierte en un medio para comunicar un conjunto de ideas sistematizadas en tradiciones, festividades, costumbres y rasgos propios de un pueblo o una comunidad.

El hacer de comer y los productos culinarios que resultan de esta práctica son portadores de mensajes culturales muy claros y con un alto contenido histórico, sobre

todo, partiendo de la mezcla de sabores que ha perfeccionado el sabor al gusto de paladares de todos los rincones del mundo. Increíblemente, un plato y la combinación de esencias de sus ingredientes pueden llevar a la identificación y a la familiarización de diversos sabores que pudieron haber sido hace siglos endémicos en algún lugar lejos del Ecuador, y que ahora son presentados en una mixtura del patrimonio culinario del Ecuador.

En efecto, tratando el tema del intercambio de saberes, en el proceso de relacionamiento internacional que puede mantener un país con otro, aunque no lo parezca, inevitablemente éste se encuentra referenciado con un fino toque culinario. Tal es el caso del escenario social de la cocina de Palacio<sup>16</sup>, en donde hasta la mitad del siglo XX aproximadamente, existía la presencia de menús globalizantes, la primacía de la cocina francesa y norteamericana. Según Julio Pazos, a partir de la Presidencia de Osvaldo Hurtado Larrea en 1981, la comida que se ofrece en la Presidencia habitualmente y/o oficialmente presenta y convida a quienes degustan de ella, un deleite del sabor de lo tradicional, de lo típico<sup>17</sup> del Ecuador. (Pazos, 2015)

La cocina ecuatoriana tiene un gran sabor de *slow food* o comida lenta debido a que son platos que requieren la inversión de un tiempo considerable de preparación, esto con el fin de conseguir el sabor, la textura, el volumen y el aspecto perfecto para difundir el arte culinario ecuatoriano a quienes disfrutan de un plato bien elaborado. Acorde con el significado de esta tipo de hacer cocina, el Chef Ejecutivo del Restaurante Alma, ganador de la mención al mejor restaurante otorgado por la Academia Americana de Ciencias de Hospitalidad, Luis Ayora, manifiesta: “La gente a la que le gusta el slow

---

<sup>16</sup> Se hace referencia a los banquetes que se sirven en el Palacio de Carondelet o la Presidencia de la República del Ecuador

<sup>17</sup> Es necesario contar con la plena noción de lo que significa un plato típico y un plato tradicional; este primero es llamado típico por su frecuencia y popularidad de consumo, es posible que sea consumido durante todo el año y forma parte del patrimonio de un país, como es el caso de la empanada de viento, que, a pesar de no responder a una tradición en específico mantiene un índice de consumo alto y habitual; mientras que el plato tradicional se prepara en una época específica del año y, tal como lo enuncia su nombre, responde a una tradición respaldando sus respectivas prácticas culturales. Es lo que sucede con la fanesca en conmemoración de la Semana Santa del calendario católico, o con la colada morada en ofrenda a los muertos; platillos que se identifican por su temporalidad, ya que se consumen en cualquier únicamente por la ocasión a la que hacen referencia.



food viene por la experiencia de una alta cocina; ya no solamente alimentar el cuerpo, sino alimentar los ojos, mantener una experiencia”. (Ayora, 2015)

Exactamente es por eso que la cocina tradicional ecuatoriana es un espacio de comunicación rico en experiencias, sensaciones, colores y sabores que expresan un mundo en cada bocado. Los resultados gastronómicos del Ecuador, al contrario de la comida comercial, gozan de un trasfondo cultural, un significado familiar y un sabor auténtico, gracias al proceso histórico y educativo que los medios de formación le han brindado a la vida gastronómica del territorio. Estos son el reflejo del patrimonio cultural del país. Más aún al tratarse de un país con altos porcentajes de movilidad humana, la gastronomía local es un medio de transmisión de cultura a través del cual se brinda información –no documentada en la mayoría de los casos– y se ofrece hospitalidad tanto al turista nacional como al extranjero; porque eso conlleva la práctica culinaria: el fortalecimiento de los lazos humanos alrededor de uno de los campos más comunes de las relaciones humanas, el intercambio de conocimientos y saberes, y la consolidación de espacios de comunicación en los que el medio de comunicación más efectivo es el feedback presencial.

Más allá del concepto histórico-costumbrista del rol de la mujer en el *hacer de comer*, la cocina es un área familiar en donde interactúan los miembros de la familia y se manejan flujos de comunicación instintivos y naturales, es un sitio en el que se puede innovar e imaginar para hacer arte en comida.

Justamente la cocina es una renovación sistemática de aquellas prácticas culturales considerando que la adaptación a los medios de tecnología incluye a la cocina como laboratorio de creación de arte culinario, en donde a más de personas, interactúan en el espacio ciertos instrumentos que sea cual fuere su procedencia o su nivel de ajuste tecnológico, son indispensables para llevar a cabo diversas técnicas gastronómicas. Es en ese momento en donde surge el reto de conservar la tradición viva, aquella que se incrusta en los pilares de la formación del individuo social en el seno familiar y debe vivirse, ya que hay que entender a la tradición por lo que se vive, mas no por lo que se pierde. Lo que la cultura necesita es su restauración y su promoción como tal, de forma natural, ya sea a través de la promoción del *slow food*, pero lograr que cualquier práctica

se encuentre lo más alejada posible de cualquier proceso globalizante. La clave es consumir lo que dice el mismo Julio Pazos: “*la cocina necesita iniciativas, imaginación*”. (Pazos, 2015)

## CAPÍTULO 3

### LA EMPANADA DE VIENTO

#### 3.1. Vestigios históricos sobre la empanada en el Ecuador

Sin embargo, no existe una confirmación exacta de qué clase de empanada alborotó a los quiteños en los primeros años del siglo XVIII: pudo ser la de mejido, la de viento, la rellena con carne, la de hostia, la de morocho, la de condomio con plátano, etc. En todo caso, no fue grande como las de un metro de largo que se hicieron en España, y no fue de horno, por la cantidad de grasa que empapó el papel; y si no fue de horno, fue la frita en manteca. Si fue un festejo de cumpleaños, se ha de creer que fue la de carne. La masa cercana a la de esos años, además de la harina flor, incluía claras de huevo, zumo de naranja agria y manteca. Los trozos de masa se sometían al rodillo hasta dejarlos muy finos. Venía el condomio que era un refrito de cebolla, ají, toda especia, yemas de huevo y carne de cerdo cocida y picada, y como era de festejo se debieron agregar aceitunas sin hueso. Repulgadas y fritas se pasaron a la mesa rociadas con azúcar y colocadas sobre hojas de papel.

Otras empanadas fueron las antiguas de huevos mejidos. El condomio de estas se hacía con queso sin sal, huevos, azúcar y nuez moscada, todo cuajado a fuego lento. Las pasas iban al final. (Pazos, Julio, 2008, págs. 180 - 181)

Pero sin lugar a duda, la empana más famosa en la historia católica ecuatoriana es la que bautizó a la conocida “Virgen de la Empanada”. Federico González Suárez (1844-1917), eclesiástico, historiador y arqueólogo ecuatoriano, resume este acontecimiento:

Mientras gobernaba la Diócesis el obispo Diego Ladrón de Guevara (1705-1710), ocurrió que el oidor Cristóbal de Cevallos, boliviano, hombre que se creía favorecido del cielo en todo, festejó su cumpleaños. En la comida sirvieron empanadas a los invitados. El oidor tomó la suya, y mientras comía observó que en el papel blanco que servía de base la

grasa había formado, según él, la figura de la Virgen María. Se armó el alboroto y mucha gente concurrió a ver a la Virgen de la Empanada, a la que se rendía culto. Hubo un sacerdote que celebró misa. El obispo recurrió a la Inquisición para poner fin al supuesto y ridículo prodigio. (Pazos, Julio, 2008, pág. 148)

Además de este inusual suceso, en los conventos, como parte de las celebraciones religiosas del calendario católico, aquellos días especiales degustaban manjares a manera de solemnidad: en marzo, en el día de San José las golosinas eran tamales, dulces y empanadas; el día de la Virgen del Carmen, las monjas gustaban de dulces y empanadas; así como en Navidad, fecha en la que la variedad de manjares ascendía con dulce de leche, mazapanes, hostias con maní, alfajores, costras, bizcochos, torrijas, bizcochuelos, tortas y molletes. (Pazos, Julio, 2008, pág. 159)

Con el seudónimo de Pepe Tijeras, Juan León Mera, escribió en 1890 un artículo intitulado Poesía Culinaria. El autor ambateño debió participar de los convites oficiales del período garciano, dado que ocupó importantes cargos públicos, circunstancia que influyó en percepción culinaria. En el artículo relaciona la poseía con la comida mediante el procedimiento metafórico. Interesa registrar los platos mencionados<sup>18</sup>:

---

<sup>18</sup> Descripción de platos realizada por Juan León Mera bajo el seudónimo de Pepe Tijeras. (Pazos, Julio, 2008, pág. 267)

- Caldo gordo, bien sazonado, oloroso y caliente,
- La sopa (manteca y sal)
- El lomo relleno, con sus aceitunas, pasas y más adminículos.
- La morcilla “gran señora, digna de veneración”
- El beefsteak “suculento, riquísimo”
- Lechuga, coliflor
- Picantes encurtidos: arvejas, pepinillos y otras menudencias
- pasadas en vinagre, sal y ají
- Esas empanaditas que llaman de viento
- Pastas, compotas, cremas, sorbetes
- Burdeos, Rioja, Jerez, Champagne, kirsch, mistela

Figura 3. Descripción de platos realizada por Juan León Mera bajo el seudónimo de Pepe Tijeras

Fuente: Julio Pazos Barrera - El sabor de la memoria

Recurriendo a la disquisición correcta, la empanada de viento se puede considerar un plato típico en el territorio empero el origen occidental que acaece sobre la mayoría de sus ingredientes. Justamente, cabe señalar que la empanada de viento, como parte de la historia de la cocina ecuatoriana mantiene una composición mestiza gracias a su influencia hispanoamericana.

La harina, cuan ingrediente principal para la elaboración de la empanada de viento, procede de manera original del trigo asiático, cuyos trabajos culinarios fueron esencialmente españoles. El trigo fue un producto europeo introducido en Ecuador por el Fray Jodoco Ricke en el siglo XV, él fue el precursor de la panadería en América, pues fue el responsable de los primeros panes en el continente; existen indicios de que el primer pan que se elaboró en América fue en Ecuador expandiéndose posteriormente al resto de países. La conocida “harina de Castilla” proviene de región de España con ese mismo nombre, de Castilla. Esta harina tiene bastante moliente<sup>19</sup>, es por ello que es una harina muy fina y de buena calidad. Según el Padre Bottasso, “en el Ecuador, en este momento, hay un gran consumo de harina de trigo bajo la forma de fideos, de pan,

<sup>19</sup> Del ant. part. act. de moler (Española)

de pizza y de productos por el estilo, y hay que tener en cuenta que esto el Ecuador no lo produce, el 96% de la harina es exportada.” (Bottasso, 2015)

En los documentos históricos en crónicas y varios escritos que forman parte del patrimonio cultural del país, se ha mencionado a la empanada como sustantivo; sin embargo, no a la empanada de viento como tal.

Del siglo XVIII hay noticias de empanadas, solo el nombre, tanto de las monjas del Carmen Alto o del Hospital de la Misericordia en la lista de cosas que se consumían. Ahí aparece la palabra empanada pero no dice cómo la hacían, o qué llevaba, o cómo era. En los diccionarios de hoy, aún el de la lengua, pero en diccionarios más antiguos siempre se define la empanada como una masa que se le dobla poniendo un relleno adentro, y aún hay un verbo, que es el verbo repulgar que es para cerrar el borde de esa masa doblada, y que es un arte, precisamente. (Pazos, 2015)

Desde la perspectiva cultural y conforme los antecedentes históricos de la cocina ecuatoriana y la situación social que se manifestaba en el cotidiano culinario, la empanada de viento en específico, puede considerarse como un producto económicamente sustentable mediante el uso eficiente de sus ingredientes ya que no representa un monto de inversión exagerado y satisface cuantitativa y cualitativamente necesidades alimenticias. Esta forma económica de cocinar y de comer es una característica latina: ‘comer bastante y llenarnos rápido el estómago y que nos cueste muy poco’. Es así que, tal como manifiesta el Chef Ejecutivo de Alma Restaurante:

La empanada de viento se volvió un plato tradicional por su bajo costo y la empanada de viento no tiene mucho relleno sino lo que hace es reventarse, generar aire. Se volvió popular simplemente por el bajo costo y porque es del pueblo; creado del pueblo para el pueblo. (Ayora, 2015)

La empanada de viento tiene una particularidad y de donde incluso proviene su nombre es su tamaño o volumen cuyo interior realmente se compone básicamente de aire. Es probablemente que por su forma y debido a su centro abultado la empanada se llame “de viento”; además que por preparación ya que al freírla se infla y al momento

de comerla el relleno se encuentra al fondo del espacio entre el queso y la masa, siendo llenada básicamente de aire.

### **3.2. La elaboración de la tradicional empanada de viento**

La elaboración tradicional de la empanada de viento en la historia fue una práctica destinada a lo comunitario; el propósito de su producción eran principalmente banquetes o mesas comunales para eventos de orden religioso y fiestas comunes. La preparación de esta empanada, debido a lo popular de su consumo, cumplía con la demanda de grandes porciones y por tanto debía ser elaborada por un equipo de personas en la cocina, las mismas que se encargaban de preparar todo el banquete. Esta forma de “hacer de comer”, es lo que, efectivamente, caracterizaba la práctica de la cocina tradicional ecuatoriana; su sentido comunitario implicaba necesariamente la formación de un espacio de flujos comunicacionales verbales o no verbales conservando y estimulando la constante interacción humana.

Para el escritor e investigador culinario, Julio Pazos Barrera, los utensilios e instrumentos para la elaboración de la empanada, más allá del nivel de sofisticación de la empanada, son insustituibles:

Los artefactos tradicionales para la elaboración de empanadas siempre fueron y son: una tabla, un bolillo de madera –he notado que cuando no hay el bolillo de madera, la gente utilizó botellas para poder trabajar la masa–, una sartén o pailita para freírlas. Estos son los instrumentos básicos. Quizás por eso la empanada fue trabajada en circunstancias que no necesitaban de mucho aparato de la cocina. (Pazos, 2015)

Tradicionalmente para la elaboración de la empanada de viento se añadía agua caliente a una medida de harina de trigo; después se le adicionaba un huevo para formar una masa consistente, se mezclaba en una batea<sup>20</sup> y se dejaba reposar. Una vez que transcurrió un tiempo en el que la masa ha asumido todos los ingredientes, se freía en

---

<sup>20</sup> Batea

unas pailas de bronce llenas, originalmente, de manteca<sup>21</sup> de cerdo caliente y se adicionaban las empanadas ya formadas para que se inflen

En cuanto al uso del polvo de hornear, modernamente se le fue añadiendo a la preparación de la masa de la empanada a fin de mejorar el tamaño; adicionalmente, se incluía a la preparación agua mineral a manera de variación de la receta.

De manera más detallada, la preparación de la empanada de viento requiere del siguiente proceso:

### **Ingredientes**

200 gr. Harina

2 Huevos

100 gr. Mantequilla o manteca

½ litro de agua mineral o lo suficiente para amasar

1 cucharada de sal

1 cucharadita de polvo de hornear

½ queso

½ litro de aceite

Media libra cuchara de azúcar

**Utensilios:** Mesa, rodillo, tenedores, cucharas, cuchillo, espátula, cernidor, varios cuencos o recipientes hondos, paila.

---

<sup>21</sup> Otra característica de las prácticas culinarias en América es que no era común el uso de aceites vegetales.



## Desarrollo

Separar las claras de los huevos, colocarlas en un cuenco y batirlas con un tenedor a punto de nieve<sup>22</sup>.

Colocar la harina en un cedazo o cernidor sobre la mesa y con movimientos circulares limitados por la mano que no sostiene el utensilio, afinar y formar un montículo con la harina cernida.

Formar un cráter en la cima del montículo de harina, agregar las claras batidas y la mantequilla en el centro, y amasar enérgicamente para que los ingredientes se mezclen uniformemente.

Agregar el agua mineral, la sal y el polvo de hornear a la masa y continuar amasando.

Una vez que la masa tiene una textura uniforme dejarla reposar durante 40 minutos a fin de que los ingredientes terminen de incorporarse y la masa se fermente.

Mientras espera, raye y aplaste el queso con un tenedor y, si es necesario, agregue sal al gusto.

Después que ha transcurrido el tiempo de reposo de la mixtura, forme bolitas de masa del porte de la mano de tal forma que pueda cerrar los dedos con la masa en la palma de la mano.

Con el rodillo aplane las bolitas de masa estirando la masa al punto de tener un volumen fino.

Ponga en el centro de la masa estirada una porción de queso rallado y junte los bordes de la masa encerrando el relleno y presione las uniones.

A continuación, realice el repulgado<sup>23</sup> de los bordes a fin de evitar la separación de los bordes.

---

<sup>22</sup> Batir hasta obtener una textura espumosa

<sup>23</sup> Borde labrado que se hace a las empanadas o pasteles alrededor de la masa.

En una paila o sartén hondo, agregue abundante aceite y caliéntelo.

Una vez que el aceite se encuentre caliente, introduzca en él la cabeza de un fósforo y si este se prende de inmediato y automáticamente, quiere decir que el aceite está listo para freír las empanadas.

Coloque dentro del sartén o paila con aceite una empanada a la vez y con una espátula bañe la empanada con el aceite caliente hasta que dore.

Dejar escurrir el exceso de aceite, separando la empanada del aceite por completo y colocándola en la espátula sobre el sartén.

Sirva la empanada caliente sobre un plato y espolvoree azúcar blanca granulada sobre el lomo de la empanada.

Este platillo puede servirse acompañado de morocho de dulce, avena, café, agua aromática, chocolate caliente y otras bebidas dependiendo del gusto de quien lo consume.

### **3.3.La Ruta de la empanada: Perspectivas comunicacionales y culturales**

La empanada de viento no es más que uno más de los cuantos productos tangibles que tenemos el gusto de saborear y disfrutar como parte del patrimonio cultural de nuestro país. Sin embargo, más allá de la variedad de platillos, artesanías y ritos tradicionales propios, la empanada de viento goza de una particular fama debido a su significado social y a aquello que transmite su leyenda muda.

Culturalmente, la historia de la empanada de viento conjuga las relaciones internacionales que transcurrieron en el territorio, gracias a las cuales poseemos el actual usufructo cognitivo y costumbrista. Es así que, los efectos culinarios hispanoamericanos resultaron de una mezcla del rústico nacional y del barroco europeo, consiguiendo consolidar una forma de hacer cocina auténtica, llena de colores, texturas y aromas, las mismas que, a más de ser un arcoíris de sabores son un repositorio de cultura e historia. El conjunto de características y la mezcla de componentes de una simple empanada de

viento representa para el comensal una inconmensurable experiencia a todos los sentidos senso-motores. Justamente por ello, la cocina tradicional es considerada como germen de memorias comunicacionales.

Es así que la empanada de viento, posee denotaciones y connotaciones relevantes de la historia del país y su inserción estratégica internacional a base de su fomento productivo y sus aspectos culturales. Incluso, la economía también se ve reflejada en la forma de elaborar la empanada y los ingredientes involucrados. Connotativamente, la empanada de viento era alimento de multitudes con limitada capacidad adquisitiva, aun considerando que su consumo era generalizado, la frecuencia de consumo difería entre clases sociales. El ahorro que implicaba la preparación de dicho plato, indirectamente era comunicado desde la perspectiva de su barata producción; sobre todo en la capital, pues tal como lo señaló Julio Pazos: *“De ahí vino la expresión: “a Quito, a comer poquito”*; además que la empanada de viento era utilizada en grandes cantidades dentro de los banquetes festivos de todo tipo (sociales, culturales, religiosos).

Otro rasgo, y uno que logra articular la connotación con la denotación de la empanada de viento es la forma de elaboración, pues esta refleja en su totalidad la simpleza de sí; ya sea en una cocina profesional o en un restaurante popular, la empanada de viento siempre mantendrá su esencia. Además, denotativamente, y en relación a la etnografía de la empanada de viento, el acompañado con el que sirve depende también de la tradición moldeada indirectamente por las condiciones geográficas de quien las prepara y expende; no es lo mismo comer una empanada de viento tradicionalmente con un vaso morocho en Quito, que servirse una empanada de viento con avena o café negro en otros sitios del Ecuador. Sin importar si el chef adiciona ingredientes, le cambia el relleno, utiliza sofisticados utensilios, o las sirve con diferente acompañado, será definitivamente imposible modificar la estructura histórica y los vestigios culturales que implica una simple empanada de viento al gusto.

A más de esto, cabe señalar el hecho de que simplemente su nombre denota su distinción pues a simple vista es evidente su significado: se llama empanada de viento porque está llena de aire por dentro. Y sin dejar de lado la noción de la ‘leyenda muda’, todos los ecuatorianos formados, amparados bajo los estamentos de la cultura

ecuatoriana, de alguna manera conocemos de ella; algunos sin jamás haber siquiera intentado prepararla tienen al menos un vago rudimento del procedimiento a seguir o de los ingredientes base de la preparación. De esta forma, una vez más se vuelve a evidenciar que el conocimiento ancestral o los saberes culturales son parte del inconsciente social y, sin notarlo, de la vida cotidiana de todos. Tal como se ha analizado la empanada de viento, la mayoría (por no mencionar ‘todos’) de los frutos de la práctica de la cocina tradicional ecuatoriana comparte un modelo de vida, de pensamiento y de costumbres propio, configurado en un cuerpo de creencias, de artefactos, instrumentos e inclusive, de dispositivos tecnológicos. Lícitamente, es necesario hacer hincapié en la inmersión de la tecnología y de los avances en cuanto a los instrumentos, en general, que forman parte actualmente del espacio culinario, considerando que, de alguna manera, han colaborado con el desarrollo e invención, reconfiguración e innovación de la tradición culinaria en el Ecuador. Sin perder la línea tradicional de la cocina ecuatoriana, muchas de las creaciones ancestrales han sido replanteadas y adaptadas a las demandas y mercados actuales.

## CONCLUSIONES

- Las representaciones culturales –visibles o no, directas o no– son la base del accionar inconsciente humano independientemente del ciclo cultural al que corresponde.
- La cultura involucra cultivar el conocimiento del individuo, ampliar los horizontes de las capacidades humanas y labrar los cimientos del saber. Sin embargo, el elitismo instituyó el sentido del término generando diferencias sociales y formación de criterios sobre lo que se considera culto e inculto. Este razonamiento motivó relegaciones para unos y privilegios para otros.
- La cultura es escuetamente el conjunto de particularidades que diferencian a los grupos humanos de otros, caracterizando un singular modo de vivir, pensar y actuar, y por ende, construye una estructura ideológica y social, reconfigurado en creencias, costumbres, artefactos e instrumentos.
- La cultura, su construcción, su estructura y sus representaciones no son más que el simple reflejo de la herencia histórica y su naturalización. La concepción de cultura resulta de la transmisión y la asunción de predefiniciones de los miembros de una comunidad cuyas transformaciones demandan procesos a largo plazo o fracturas del sistema que generen cambios inmediatos.
- La comunicación, como parte de las ciencias sociales, conserva como objeto de estudio el hombre y sus relaciones en sociedad desde la lingüística, el diálogo y los resultados del uso del lenguaje, a través de la epistemología en su práctica.
- La comunicación, por su entorno, se ubica dentro del pragmatismo social y mantiene dicho carácter justificado por su objetivo de interrelacionamiento humano y la conservación del sentido del conjunto de la sociedad.
- Tal como señala el auténtico lema de Paul Watzlawick, “todo comunica” y “no se puede no comunicar”, se simplifica la propiedad de existencia ineludible de la comunicación en absolutamente cualquier acción, gesto, movimiento, color y demás elementos que caractericen una cosa, situación o ser.

- Mientras la cultura se entiende como un sistema de textos, la comunicación es vista como un proceso semiótico que incluye al menos los elementos esenciales de la intencionalidad comunicativa entre emisores y receptores, un sistema de signos para codificar mensajes, y los actos concretos de comportamiento comunicativo.
- La comunicación, es un medio de producción de conocimiento y tradición que desde su conjunto de significaciones, cuyo producto se transfigura en la fabricación de mensajes que conservan un contenido tácito respecto a la cultura; al comunicar, ya sea cuando el emisor emite, cuando el receptor recepta o cuando los dos actores intercambian funciones mediante la retroalimentación, el sentido abstracto de los mensajes enriquecidos por la heredad orgánica prevalece en el inconsciente social del ser comunicativo.
- La etnometodología es la metodología que permite analizar minuciosamente los comportamientos y acciones humanas sobre un objeto de investigación específico, considerando que la acción del actor es el resultado de una imposición de normas por la sociedad y de las disposiciones para actuar que crea, los estudios de orden socio cultural y materias a fines son el campo de investigación en donde el actor principal es el ser humano y el laboratorio de estudio son los escenarios comunes en los que el individuo desarrolla sus prácticas habituales con plena conciencia o no del fondo teórico o situacional de las mismas.
- El “hacer de comer”, a más de ser el camino para la consecución última de la alimentación, es el compendio de la lingüística y la semiótica de saberes y hábitos atávicos. Así, la comunicación desde su epistemología se pacta con la naturaleza socio-cultural de la gastronomía tradicional para reconfigurar significados relacionados con las prácticas habituales en el ámbito de la comunicación y sus diversos sistemas simbióticos y distintos niveles de precedencia.
- Actualmente, las relaciones sociales han sufrido un enorme cambio cultural debido a la influencia de los medios de comunicación. Las formas de comunicación han permitido, por un lado acortar distancias físicas a través de

medios audiovisuales, pero han alejado personas cuyo medio físico es corporalmente cercano. Es así que la cocina se mantiene con un vago porcentaje de comunicación tradicional, de ese mutuo estar, de una interacción comunitaria.

- La cocina ha sido más un campo de producción culinaria y de comercio, ubicándose al margen de la atención de los escritores y cronistas en las épocas pre colonial. Sin embargo hay breves referencias en la literatura ecuatoriana en donde se nombra a la cocina; obras tales como: el ensayo “Los Banquetes de los Filósofos” del compilado “Siete Tratados” de Juan Montalvo; algunas observaciones de Juan León Mera y de Luis A. Martínez; la obra de teatro - comedia de 1893 “Receta para Viajar”, de Francisco Aguirre Guarderas; “Baldomera”, novela del realismo social escrita en 1938 por el ensayista ecuatoriano, Alfredo Pareja Diezcanseco; la novela “Polvo y Ceniza” de Eliécer Cárdenas; una novela de 1999 escrita por Javier Vásconez, “La Sombra del Apostador”; “El Sabor de la Memoria” en el 2008, y “Levantamiento del país con textos libres”, texto lírico ganador del premio Casa de las Américas en 1982, del escritor Julio Pazos Barrera.
- Durante el proceso de conformación del régimen colonial en Quito, el mestizaje y la reorganización del espacio fueron los corolarios trascendentales, en medio de la imposición y el intercambio de prácticas culturales, y a la vez de, de especies vegetales y animales y ampliando la dieta alimenticia. A pesar del impulso del comercio colonial, algunos productos fueron sobrevalorados y ciertas especies se perdieron.
- La “forma de hacer cocina” determinó axiomáticas particularidades en el orden social, es decir, ciertas prácticas elitistas en la manera de comer que fueron reflejo de disparejas situaciones a nivel de organización social; es así, por ejemplo, que la clasificación de alimentos por castas sociales.
- Las harinas fueron definitivamente partícipes de la vida culinaria del territorio; casi todas las preparaciones incluían harinas; tal es el caso de la comida degustada en la celebración bíblica de la Cuaresma y Semana Santa.
- Las características de la cocina tradicional ecuatoriana son: su carácter sincrético (es una cocina que combina las dos: la tradicional andina y la tradicional

española); su preferencia por las harinas; su carácter barroco (combinación de sabores, sobre todo, dulces y salados); y el protagonismo del cerdo en nuestra cocina.

- Más allá del concepto histórico-costumbrista del rol de la mujer en el hacer de comer, la cocina es un área familiar en donde interactúan los miembros de la familia y se manejan flujos de comunicación instintivos y naturales, es in sitio en el que se puede innovar e imaginar para hacer arte en comida.
- La empana más famosa en la historia católica ecuatoriana es la que bautizó a la conocida “Virgen de la Empanada”; cuando el obispo Diego Ladrón de Guevara tomó una empanada, y mientras comía observó que en el papel blanco que servía de base la grasa había formado, según él, la figura de la Virgen María.
- El reto es conservar la tradición viva, aquella que se incrusta en los pilares de la formación del individuo social en el seno familiar y debe vivirse, ya que hay que entender a la tradición por lo que se vive, mas no por lo que se pierde.
- La cultura necesita restaurarse de forma natural, lo más alejada posible de cualquier proceso globalizante. La cocina necesita iniciativas, imaginación.
- El conjunto de características y la mezcla de componentes de una simple empanada de viento representa para el comensal una inconmensurable experiencia a todos los sentidos senso-motores. Justamente por ello, la cocina tradicional es considerada como germen de memorias comunicacionales.



## **RECOMENDACIONES**

- Es necesario reforzar los conocimientos en el campo de la investigación; sobre todo en lo que se refiere a las técnicas e instrumentos que pueden utilizar contextualizados con las nuevas tecnologías de la información y actualización de software que pueden facilitar el registro de los datos de la investigación.
- Plantear soluciones y/o nuevas modalidades de investigación bibliográfica con respecto a los libros físicos con los que cuenta la biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana, considerando que se puede crear una biblioteca 100% virtual permitiendo así la lectura a través de medios móviles y cuidando la integridad de los textos originales en físico.
- Fortalecer los mecanismos de aprendizajes de medios audiovisuales; sobre todo en el manejo de equipos técnicos de video, sonido y fotografía, renovando, tanto el entorno lúdico, así como los programas que respaldan el trabajo técnico de este campo.
- Mejorar la coordinación, definir y publicar flujos de procesos entre el Centro de Tesis, Dirección de Carrera, la Unidad Especial de Titulación, y demás unidades de orden operativo y técnico que se encuentren inmersas en el proceso de titulación.

## LISTA DE REFERENCIAS

- Ayora, L. (28 de febrero de 2015). La cocina tradicional ecuatoriana: un arte culinario. (M. Mora, Entrevistador)
- Berlo, D. (1970). *El proceso de la comunicación: introducción a la teoría y a la práctica*. Buenos Aires.
- Bottasso, J. (14 de febrero de 2015). Antropología de la cocina tradicional ecuatoriana. (M. Mora, Entrevistador)
- Bourdieu, P. (1987). *Cosas Dichas*. Buenos Aires: Gedisa.
- Bunge, M. (2002). *Ser, saber, hacer*. México: Editorial Paidós Mexicana, S. A.
- Certeau, M. d. (1999). *La Invención de lo Cotidiano 2: Habitar, Cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- Ciudad, M. d. (s.f.). Quito.
- Española, R. A. (s.f.). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: [www.rae.es](http://www.rae.es)
- Galeano, E. (2005). *El Imperio del Consumo*. Obtenido de Latinoamericana: <http://latinoamericana.org/2005/textos/castellano/Galeano.htm>
- Harinas, E. C. (2014). *EL CAMINO DE LAS HARINAS*. Obtenido de EL CAMINO DE LAS HARINAS: <http://elcaminodelasharinas.com/>
- Humanidades. (1994). *Enciclopedia AULA*. Madrid, España: CULTURAL, S. A.
- Lasswell, H. D. (s.f.). *Variables de análisis del proceso de comunicación. Introducción al estudio de la comunicación*.
- Maigret, É. (2005). *Sociología de la comunicación y de los medios*. Bogotá, Colombia: Fondo de Cultura Económica.
- Martín - Barbero, J. (27 de abril de 2002). La globalización en clave cultural: una mirada latinoamericana. *La globalización en clave cultural: una mirada latinoamericana*. Guadalajara, Jalisco, México: ITESO.
- Martín Serrano, M. (2004). *La producción social de la comunicación*. Madrid.
- Mattelart, A., & Mattelart, M. (1997). *Historia de las teorías de la comunicación*. Barcelona: PAIDÓS.

- Montalbán, M. V. (1997). *Historia y Comunicación Social*. Barcelona - España: VAGRÁFIK, S. L.
- Moya, A. (1995). *Atlas de Historia Andina: de la época prehispánica a los albores del siglo XIX*. Cuenca.
- Palabra, R. y. (s.f.). *RAZÓN Y PALABRA: Primera Revista Electrónica en América Latina Especializada en Comunicación*. Obtenido de RAZÓN Y PALABRA: Primera Revista Electrónica en América Latina Especializada en Comunicación: [www.razonypalabra.org.mx](http://www.razonypalabra.org.mx)
- Pasquali, A. (1970). *Comprender la Comunicación*. Ed. Monte Ávila, Caracas.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Pazos, J. (28 de febrero de 2015). La cocina tradicional ecuatoriana y la literatura: Trayectoria documental. (M. Mora, Entrevistador)
- Pazos, Julio. (2008). *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito, Pichincha, Ecuador: FONSAL, Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito.
- Zecchetto, V. (2002). *La danza de los signos: Nociones de semiótica*. Ediciones ABYA-YALA.

## ANEXOS

### Anexo 1. Entrevista a Julio Pazos Barrera

#### ENTREVISTA 1

##### TEMA

La cocina tradicional ecuatoriana y la literatura: Trayectoria documental

**Fecha:** 28 de febrero de 2015

**Objetivo:** Obtener información sobre la trayectoria documental de la cocina tradicional ecuatoriana y sus prácticas en el territorio ecuatoriano

**Nombre:** Julio Pazos Barrera

Nació en 1944, entre sus varias ocupaciones ha realizado tareas como investigador, docente, poeta, cocinero y escritor ecuatoriano.

Dirigió la revista “Letras del Ecuador” (Cartas desde Ecuador) de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Fue profesor de Español y Literatura de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE).

Actualmente es presidente de la asociación de docentes jubilados de la Pontificia Universidad Católica; miembro de “Número y Sensor” de la Academia Ecuatoriana de la Lengua; miembro correspondiente de la Real Academia Española de la Lengua; Director de la Revista del Grupo América y actual miembro

Entre los premios que han galardonado su obra están: el Premio Nacional de Literatura de Ecuador “Premio Eugenio Espejo” otorgado por el Presidente de Ecuador en 2010; el Premio “Casa de las Américas” Premio, La Habana, Cuba en 1982; Medalla de Oro “Aurelio Espinosa Pólit” para las letras y la cultura, la ciudad de Quito en 2006.

Sus actividades de investigación y literatura giran en torno a la cuestión de la cocina, cuyos inicios en el campo iniciaron hace 40 años, aproximadamente, después de un viaje

que realizó a Europa en 1976 para estudiar literatura española, gracias al cual se dio cuenta que en aquel país la cocina gozaba de gran importancia.

Más tarde, por pedido de la Unesco, participó en el I Congreso de Cocinas Americanas Andinas Hispanoamericanas en Puebla, México. A raíz de este evento se conformó un comité para estudiar la cocina regional andina, a partir del cual fue nombrado representante del Ecuador.

Actualmente se encuentra escribiendo un libro para Quito Turismo en conjunto con el chef Mauricio Armendáris, presidente de la Asociación de chefs del Ecuador, en torno a la cocina de Quito.

### **Publicaciones y ediciones**

1963 Plegaria azul

1971 Ocupaciones del buscador

1974 Prendas tan queridas Las Palabras entregadas al vuelo

1977 Entre las Sombras y las iluminaciones

1980 La ciudad y las visiones

1982 Levantamiento del País con Textos Libres

1983 Ensayo: introductorio "Medardo Ángel Silva" Estudio

1984 Oficios

1985 Contienda Entre la vida y la muerte o Personajes volando en lienzo de la ONU

1985 "La vorágine". Estudio introductorio

1988 Mujeres

1988 "La victoria de Junín y otros poemas". Estudio introductorio

1990 Cocina criolla, cocinemos lo nuestro

1991 Literatura popular: versos y los dichos de Tungurahua

1993 Constancias

1994 "Oposición a la magia de Francisco Proaño Arandi". Estudio introductorio

1996 Juan León Mera: Una visión real

1997 Holograma

1997 Acercamiento a la obra de Oscar Efrén Reyes

1998 Arte de la memoria

2001 Días de pesares y delirios

2008 El sabor de la memoria

### **Cuestionario**

**En cuanto a literatura, un poco más allá de la parte documental –porque usted me dice que no hay muchas cosas documentada acerca de la cocina tradicional ecuatoriana–; en ese caso, en literatura ¿Hay algún texto, no específicamente, documental, sino más bien, hablando de literatura en prosa, versos, poemas, que tengan relación con la cocina tradicional ecuatoriana?**

No que yo tenga memoria sobre este asunto. Hay en la literatura Ecuador, referencias a la cocina que comienzan desde el siglo XIX. Juan Montalvo en su libro “Siete Tratados”. Hay un tratado que se llama “Los Banquetes de los Filósofos”; está todo ese ensayo dedicado a la cocina, con el estilo de Montalvo, pero con alusiones a los alimentos que se consumían en Ecuador y España, en fin.

Hay algunas observaciones de Juan León Mera, pero muy pocas. Luego de Luis A. Martínez.

También, en “Receta para Viajar” de Francisco Aguirre Guarderas, una obra de teatro

de 1983, se habla de los cambios de la cocina en Ecuador, porque se pusieron de moda los enlatados; entonces es una comedia, a propósito de eso.

Luego en la novela del 30, algunas observaciones en “Baldomera”, el libro de Alfredo Pareja Diezcanseco. El personaje principal, que es Baldomera, vende comida en una esquina y se mencionaba qué es lo que vende.

Más tarde, hay referencias de la cocina en “Polvo y Ceniza” de Eliécer Cárdenas; pues hay una fiesta y, en esa fiesta se describe lo que comen.

En una novela de Javier Vásconez, “La Sombra del Apostador”. Comida de Quito. Dentro del argumento de la novela se mencionan los alimentos que consume el personaje.

No puedo mencionar, en la literatura algo más. Mi libro “Levantamiento del país con textos libres” que ganó el premio Casa de las Américas, en 1982, tiene este elemento de la cocina, mencionado, casi no descrito, pero mencionado: la colada morada, el café, la fritada, algunos alimentos, el hornado, en fin. Pero, como motivos de un texto lírico que llamó mucho la atención en Cuba, a los jurados, que por eso me dieron ese premio.

En la literatura no se ha dado tanta importancia a este contexto, el contexto culinario; si deberían dar más los novelistas porque los personajes comen pues; no pueden ser entes que no coman, que hagan muchas cosas y no coman. Entonces eso puedo decir que se les ha pasado por alto a los novelistas excelentes que tenemos; es decir un poco más de detalle. Cada mundo, cada novela es un mundo y cada autor le da la forma que quiere a ese mundo. Pero si algo se puede criticar es eso, los personajes pueden resultar inverosímiles si no comen, tienen que comer bañarse, ir al baño y hacer todo lo que un ser humano hace.

**¿Cuáles son las características principales de la cocina tradicional ecuatoriana?**

Primero, diría yo que, su carácter sincrético. Los alimentos tanto en forma ya preparada como originales de la zona andina se sincretizaron, se mezclaron con los productos que trajeron los españoles tempranamente. Por tanto es una cocina que combina las dos: la tradicional andina y la tradicional española. Otra característica muy propia de nuestra cocina, llamada ecuatoriana, es la preferencia por las harinas, las féculas, los almidones, en diversas formas, pasteles o coladas. Y puedo decir que una tercera es el carácter barroco de nuestra cocina; eso se heredó de los siglos XVII y XVIII. El gusto en esos siglos combinaba los sabores de sal y de dulce, en sentido general. Las especias de sal y las especias de dulce. Las hierbas aromáticas de sal y de dulce se confunden en los platos que nos han quedado del siglo XVIII. Pienso yo que la fanesca se originó en el siglo XVIII; no hay una prueba pero, tiene esas características; o por ejemplo un pan que hoy se hace solo en Ambato que se llama ‘Mollete’, ese es un pan de sal con masa de huevo con un corazón de carne de cerdo molida, o más bien aplastada, golpeada, con clavo de olor, y canela y panela. Esas mezclas son o vienen, ese ‘lampreado’, término que se usa en Ecuador, de ese periodo. Igual ocurre en sierra y costa, siempre los platos en fin tienen estas presencias de sabores de sal y de dulce; muy poco de picante, cosa curiosa porque en el siglo XVI, en fin, la cocina de los pueblos indios, era sobre todo ají; más, al pasar el tiempo, salió del plato, y se da exclusivamente en Ecuador, un aparatito que se llama ajicero que puede ser de cristal, de metal, puede ser de arcilla. Es un solo propio de acá en Ecuador, la presencia del ají para que el comensal ponga a su gusto. No ocurre eso en Perú ni en México; en esas cocinas ponen el ají directamente en la composición de potajes, ceviches, o lo que fuera.

En Ecuador ese uso es muy limitado, se puede mencionar uno o dos usos pero no más. Hay un elemento que se pone al hornado, cerdo que es protagonista de nuestra cocina, otra característica sería esa, la presencia del puerco, marrano, cerdo, como se quiera llamar, cochino, en siglos pasados, de origen español es el cerdo, que vino el cerdo, el puerco castellano. En la actualidad son o vienen de diversos países, hay puercos italianos, en fin. Pero el cerdo es un protagonista importantísimo de la cocina tradicional de Ecuador.

Y se pone en ese hornado una salsa que se llama chiriucho en quichua, que significa



‘ají frio’, generalmente esa salsa la hacen con cebollas blancas o de las otras, trocitos de ají, agua sal y un trozo de panela. Siempre va dulce. Siempre ponen chicha de jora para darle un sabor más fuerte, pero siempre con un poquito de panela con trocitos de ají que es la única combinación que encontré en el esquema de los sabores de Ecuador, que se relaciona el ají con dulce. Nosotros tan poquita esa relación a diferencia de México y de Perú. Colombia no come ají; tal vez poquito en el departamento de Nariño; del resto no se puede hablar de ají en la cocina colombiana.

**¿Hay indicios de estratificaciones sociales causadas o algunas características de la cocina que determinen castas sociales?**

Sí, claro que sí. Eso nos viene del periodo hispánico colonial. Se atribuyó, se habló de ‘cocina de indios’, de comida de indios y se hablaba de la machica, de la harina de cebada; la cebada es española pero pego mucho en el gusto de los habitantes andinos de las diversas etnias, porque ellos antes habían comido harina de maíz y mote. Entonces no era tan distante el consumo de la harina de cebada a sus gustos tradicionales. La comen mezclada con agua, mezclada con miel, se come mezclada con manteca, con los restos que deja el puerco en la paila, lo que llaman: machica traposa, formas diversas. Pero la gente de la ciudad, criolla y, peor la que no era criolla, muy poquitos españoles nacidos en España, decían ‘comida de indios’, ‘comen los indios’. Pasado el tiempo esos productos que comían los indios. Los productos nativos inicialmente fueron consumidos por todos pero en el hogar. Al interior del hogar, no oficialmente. En esa sociedad probablemente no se quería confundir porque era una sociedad muy étnica, muy prejuiciada. Entonces si un hombre, un criollo o un español, comía ‘comida de indio’ le podían decir ‘indio’. Entonces se comía discretamente en los hogares.

Oficialmente, siempre se prefirió la cocina española, y especialmente un plato que se llama ‘cocido’, pero que en la actualidad le llamamos ‘puchero quiteño’, aún ese plato fue integrado por productos andinos: camotes, yucas, zanahoria blanca, figuran dentro de ese plato. En España no podía haber eso.

Con la presencia de la República, la organización, el esquema de la colonia continúa en este campo. Más, se hizo una costumbre de la cocina de palacio, de los presidentes, que era cocina francesa, aún con el menú en francés.

Desde el punto de vista social se puede ver esas diferencias a lo largo de la historia de nuestro país.

Así continua hasta la mitad del siglo XX, un poco más tarde, Hay presencias de cocina norteamericana globalizante como las hamburguesas, los perros calientes, la pizza y en fin, por un lado y, por otro lado, el cambio de comportamiento de la gente de poder, que trató a partir del presidente Osvaldo Hurtado, introdujo él cocina tradicional en el palacio para ofrecer a visitantes, etc.

De ahí que los ministerios comenzaron hacer unos cocteles con tortillitas de maíz, vasitos con ceviche, otros con ceviche en conchitas, cosas así, tomadas de la cocina tradicional.

En estos años el asunto sigue, pero sí se da más importancia en diversos niveles a la cocina tradicional del Ecuador.

Al menos en el Ministerio de Cultura y Patrimonio y en el de turismo, han hecho esfuerzos por hacer libros, cierta campaña, ciertos programas. Yo quisiera que hagan más, y bien, porque a veces veo defectos en eso, pero quién soy yo para criticar y peor al poder.

Que prime la sensatez, la razón, y se contrate gente está especializada para que haga todos esos planes y los haga mejor. Creo que ahora ya alguna gente que reúne esas características y puede hacer mejor trabajo.

No espero mucho de los medios, porque ellos no comunican, solo transmiten no investigan, transmiten, y ahí resulta a veces muy pobre eso y a veces hasta confuso y equívoco.

Hay un desarrollo en Cuenca, en Guayaquil, en Manta, en Esmeraldas, en Ibarra, en

Latacunga, en Riobamba, lugares por donde he ido noto que hay más interés por parte de los chef profesionales, por la empresa privada, los restaurantes, en fin.

Luchar para formar una cultura culinaria, ese es un punto que nos falta. Así como los mexicanos, que es buena cosa de imitar porque las otras cosas son malísimas. Pero en esto de la identidad de la cocina, México está a la cabeza, luego diría yo Perú con un poco de limitaciones. Pero deberíamos hacer que la gente desde la infancia corresponda, califique, vea, hable de lo que come, para que en el futuro, después de años, alimente nuestra tradición culinaria.

### **¿Cuáles son los aspectos comunicacionales que caracterizan a la cocina tradicional ecuatoriana?**

Yo he notado que en los diarios, por decir, El Comercio, El Universo, dedican a veces páginas enteras y, otras veces, en suplementos –en La Familia por ejemplo, el periódico de Quito, El Comercio–, con abundante material gráfico de las cocinas de todo el país, de las personas que trabajan en las cocinas, les presentan con los platos y a veces con recetas; pero también he notado que, aparte de la cocina, desarrollan páginas y reportajes sobre productos, el cacao, por ejemplo ha dado lugar a varias publicaciones; el café, el banano, la papa, el maíz, el fréjol, con intervenciones de nutricionistas que generalmente opinan como para enfermos. No estoy muy de acuerdo; siempre deberían partir los nutricionistas que la cocina tradicional está hecha para sanos y no para enfermos. En ninguna parte del mundo la cocina tradicional está hecha para enfermos, porque precisamente se ha superado el hecho de curar a alguien con cierto tipo de alimentos. Ahora no, pues la medicina ha avanzado tanto y se sabe qué es lo que el paciente debe comer o no comer.

Pero la cocina tradicional, como digo, es para personas sanas. Tal vez alguien me dirá, ‘pero es que todos tenemos alguna enfermedad’, sí, y la persona tiene que ver qué es lo que come para no enfermarse más. Pero la idea de imagen de cocina tradicional es para personas con buena salud; no porque podría causar daño. Durante siglos se ha probado

la eficacia de los productos para mejorar la salud del comensal, y en ocasiones se han dejado de lado ciertos alimentos, precisamente porque no se trata de la investigación científica como tal.

Entonces si habría que alentar en Ecuador que se consuman más verduras. Cosa que no ha ocurrido. Pero que hoy yo veo que hay más interés con las verduras cultivadas por goteo, lechugas, para completar lo que exigen los nutricionistas.

El Dr. Plutarco Naranjo, –que en paz descanse– escribió un libro sobre las bondades de la cocina tradicional, que combinaba hidratos de carbono, proteínas; ponía como ejemplo el consumo de mote y chochos, y las cosas finas que llamamos.

Se ha consumido chochos con mote, maíz tostado, etc.; o un buen ejemplo puede ser los locros que admiten toda clase de verduras; tal como se ha comido el locro de papas con nabos, espinacas, con coles; que es la cocina tradicional que tiene hidratos de carbono y vitaminas en las verduras.

Ecuador no es un país muy carnívoro; como podría ser argentina, por hacer una diferencia.

Por tanto las proteínas, por lo que sé, o se ha dicho, o he leído, el chocho tiene proteínas, la quinua tiene proteínas, el fréjol tiene proteínas y todos esos elementos han sido tradicionalmente utilizados en la cocina y comemos en la actualidad.

### **¿Cuál es el valor comunicacional que motiva a la práctica de la cocina tradicional?**

La difusión de esto habré notado yo que tiene que ver con el aumento de la población, y, por tanto, los servicios para aumentar a esa población se vuelven numerosos y con tiempo limitado; un fenómeno global, por un lado y, por otro lado, he notado como globalmente al que vivimos, las empresas internacionales meten sus productos enfundados, sin considerar ningún aspecto en la salud. De hecho, dan por sentado cualquier argumento; entonces puede comer enormes cantidades de fritos, de aceites, con sustancias para conservar.

Entonces desde el punto de vista comunicacional también se ha dicho y he oído que se dice: ‘claro, hacer el *slow food* o comida lenta (como se quiera llamar), no hay tiempo, todos trabajamos, todos tenemos nuestras obligaciones de trabajo; entonces, ¿a qué tiempo vamos a preparar los platos?’. Ese es un argumento no muy sustentable porque no es así; los artefactos modernos que tenemos hoy no son opuestos a la cocina tradicional de ninguna manera; en vez de aplastar alguna cosa en una piedra de moler, se usa batidora eléctrica, con la licuadora en pocos minutos.

La cocina necesita iniciativas, imaginación.

Y los aquellos que hablan de que la cocina tradicional es muy demorada, muy complicada, todo es mentira; más complicado es lo enfundado que coma porque tiene muchos ingredientes ajenos para conservar, para dar color, para dar sabor, tan llena de químicos esas cosas.

Entonces, yo pienso, o creo que este problema que tenemos con relación a la percepción de los alimentos se debe a lo que he dicho: aumento de población, aumento de obligaciones de trabajo. Pero hay que sacrificar algo para poder obtener buenos resultados. Si queremos la comodidad en todo es precisamente un problema de la globalización y un problema de la destrucción del planeta.

La búsqueda absoluta de comodidad que redunde en enfermedad y todo; la gente no camina, como era antes; están llenas las ciudades de automotores que envenenan el aire, que en ocasiones atropellan a los que andan con la boca abierta y cosas así.

Pero, desde el punto de vista de la comunicación, si sería necesario que los medios consideren que por ganar algún dinero más, las promociones que hacen de ese tipo de alimentos digan más lo que es verdaderamente. Claro que no les van a contratar; pero eso obligaría que las empresas que hacen los alimentos de *fast food* reconsideren sus asuntos y puedan ofrecer al consumidor algo de mejor calidad desde el punto de vista

nutritivo y de salud.

**Ya que uno de los principales ingredientes –por no decir el principal y hacer de menos a los demás- para la elaboración de la empanada de viento es la harina, la misma que para 1905 formaba parte ya de los principales artículos de comercialización en los mercados como una muestra de la influencia extranjera y de la vinculación del Ecuador con el capital internacional. ¿Cuál fue la verdadera procedencia de la harina y por qué se le llama “de Castilla”?**

Porque la empanada con harina de trigo –que sería el nombre propio–, el trigo vino de España y especialmente de Castilla, los territorios de Castilla tenían grandes extensiones de sembríos de trigo. Era la zona triguera de España; producía tanto que aún se envían a otros países desde el siglo XV y en el XVI a Francia, etc.

Cuando Jodoco Ricke trajo el trigo, ¿de dónde venía ese trigo?, de Castilla, también con una connotación: todo lo que era de Castilla y de España era mejor de lo que había acá. Ese es un fenómeno de la conquista. Justificar la conquista era menospreciar los productos nativos y a la gente también y a la lengua de esa gente y al arte de esa gente y solo apreciar lo del conquistador, es decir, eso es mejor. Un poco como hoy ocurre con los productos norteamericanos, dice esto es mejor cuando menos ahora ya no se puede sostener eso, porque todo lo que hacen en Estados Unidos, hacen en Singapur, en la India y en la China. Antes era todo lo norteamericano era mejor todo lo inglés era mejor.

Así pasaba con la cuestión del trigo. El trigo de calidad para diferenciarlo del maíz, el trigo de Castilla, la harina de Castilla.

Otra expresión es ‘harina flor’, ¿por qué se dice eso?, porque en los molinos de agua que aquí en Quito se pusieron, inmediatamente que hubo trigo –se ve en las actas del cabildo–, al moler con las dos grandes piedras quedaba una parte de lo más fino; esa es la harina flor; lo más grueso se iba al borde, lo que hoy llamamos ‘salvado’, esa cosa más gruesa que preferimos hoy el salvado que la harina fina. Pero en los postres, en l

panadería, y, sobre todo, en la pastelería es muy necesaria la harina de trigo, la flor de Castilla, como se quiera llamar.

Hoy en Ecuador hay dos clases de harina: una que ya viene con su polvo de hornear, que es la harina YA, y otra sin ese polvo, que es el Santa Lucia; pero los pasteleros escogen la que más convenga para hacer una y otra.

Del siglo XVIII hay noticias de empanadas, solo el nombre, tanto de las monjas del Carmen Alto o del Hospital de la Misericordia en la lista de cosas que se consumían. Ahí aparece la palabra empanada pero no dice como la hacían, o que llevaba, o como era.

En los diccionarios de hoy, aún el de la lengua, pero en diccionarios más antiguos siempre se define la empanada como una masa que se le dobla poniendo un relleno adentro, y aún hay un verbo, que es el verbo repulgar que es para cerrar el borde de esa masa doblada, y que es un arte, precisamente. Se enseñaba a las personas que trabajaban en esto a repulgar con mucha gracia. Se ve eso en la empanada peruana, en la chilena, en la boliviana, en México, en fin.

Quizás la diferencia de la empanada española porque ésta, tanto de los monasterios como la del hospital que he mencionado, viene de España, era el tamaño de la empanada. Hay información en la historia de la cocina española que la empanada era enorme, de un metro o más, que servía para salir a los campos de paseo; llevar como hoy se lleva alimentos en portaviandas, se llevaba esa empanada para el almuerzo campestre, llena de pollos de capones de conejos, de quien sabe qué; toda esta masa enorme hecha en un horno de leña. Nuestras empanadas no son tan grandes, más grandes son las chilenas, son más bien pequeñas, pero hay una gran variedad de empanada en Ecuador, aún con harina de maíz.

**¿Cuáles son los artefactos, utensilios, ingredientes y la forma tradicional para la elaboración de la empanada de viento?**

Los artefactos tradicionales para la elaboración de empanadas siempre fueron y son: una tabla, un bolillo de madera –he notado que cuando no hay el bolillo de madera, la gente utilizó botellas para poder trabajar la masa–, una sartén o pailita para freírlas. Estos son los instrumentos básicos. Quizás por eso la empanada fue trabajada en circunstancias que no necesitaban de mucho aparato de la cocina.

Hacerlas en las fiestas populares, en las esquinas, en los bordes de las fiestas precisamente, exigía a penas un brasero, la pailita, una mesa pequeña, poner la tabla, a veces directamente en la tabla de la mesa para extender la masa con el bolillo. La gente que ha vivido de eso, ha hecho algunos centavos de eso, ya tenía una destreza para repulgar bien porque eso necesita un poquito de paciencia y para dar una empana caliente con un poquito de queso a quien le da apetito después de saltar, brincar y gritar en las fiestas. Entonces se ve que era una cosa manual, como diríamos en Ecuador: manualita hacer una empanada.

En otro nivel la empanada es más sofisticada pero estos instrumentos son insustituibles. Quizás ahora inventaran un aparato para hacer la masa como los italianos hacen para el fideo y luego reducir a pequeñas rodajas, tapar y hacer lo que he dicho, repulgar. No es muy extendido eso todavía en Ecuador pero hay esos aparatos; para el fideo se necesita eso.

Los ingredientes, además de estos aparatos: harina, agua, mantequilla, huevos, manteca de cerdo, agua de güitig –en ocasiones–, limón, para la masa. En diversos lugares de Quito y el país se hacen y se procesan esas masas de diversa manera; pero esos son los ingredientes básicos para la masa.

Para los rellenos, hay también muchos, rellenos: de plátanos, de queso, de carne, de arroz, de pollo, el relleno llamado mejido, rellenos de mermeladas, de piña. No me olvidaré de mencionar las empanadas que se hacen con verde, la empanada de verde en la costa, rellena de mariscos, de camarones; la empanada de ostia que hoy no se hace,



con las ostias, que hay que pasar inmediatamente a la mesa si no se desinflan.

Pero el arte de hacer empanada pues ya es de cada cocinero o cocinera y aún diría yo, de cada tradición familiar. Se podría hacer un registro previo una investigación muy cuidadosa, que tengo como tarea pero ojalá tenga tiempo para hacer, porque ya un investigador chileno motivo a todos nosotros para hacer eso: la empanada en cada país y hasta nos envió el plan de investigación, investigación científica, el manual de forma—cómo proceder para hacer esa investigación.

Que será una de las tareas. Tengo años todavía; haré.

### **¿Por qué se llama empana de viento?**

Es estrictamente quiteño el nombre de empanada de viento; empanada no, porque la palabra viene del latín y es de todas partes. Pero con esta frase nominal ‘de viento’, solo en Quito, que alude a que está llena de aire. Para hacer eso, la gente se da modos para conseguir una harina y una masa que se infle cuando se fríe; porque además antes de eso debo decir la empanada de Ecuador, salvo la de harina y masa con levadura que son de horno, todas las demás son de freír. Para diferenciar de las de Chile y otros países. Esas masas que se obtienen en Quito están pues llenas de aire, de ahí ‘empanada de viento’, el queso que se pone es minúsculo, llena de burbujas, doradita, es atractiva, es apetitosa. Aunque claro, solita no tiene mucha gracia, seguramente hay que comerla acompañándola al café, al morocho, quizás al chocolate, porque esas empanadas no se pueden guardar, se aplastan, quedan feísimas. No sé cuándo ha comenzado. No están en textos que yo he podido revisar que se hable de empanada de viento. Más yo he venido a Quito hace 50 años y ya oí de empanada de viento en Quito; quiere decir que es un término popular que no se consignó en otros documentos o en algún documento. Habría que revisar documentos del 50, probablemente.

Porque donde se menciona empanada en ese texto, “Receta para Viajar” de 1893 se habla de la empanada, pero no de viento, dice de las malas empanadas, de las horrendas quesadillas y cosas así, se habla despectivamente.

He notado, he visto que las personas tratan de esmerarse con el tamaño de la empanada de viento. Yo no soy muy amigo de esa presencia de esa empanada; es preferible una pequeña, de una masa de mejor sabor, que una cosa monstruosa. No sé pueda hacer con eso; meter la cabeza en una empanada de esas. Porque para comerla no tiene ninguna gracia, bueno eso ya una especie de broma si se quiere.

No está ajena las practicas culinarias de Quito, porque hay una expresión popular que dice: “a Quito, a comer poquito”, eso viene desde el siglo XVIII que hubo mucha hambruna en ecuador y, por tanto, en la audiencia de Quito.

Entonces no había mucho que comer, los campos estaban devastados por terremotos y erupciones. La gente tenía poco; o muy poco para comer. Quedó esa expresión. Claro, una persona que venía del campo, que tenía más, que podía alimentarse de la manera que le daba la gana en Quito, no era posible; tenía que pagar todo, ir al mercado y comprar a precios que le asustaban. De ahí vino la expresión: “a Quito, a comer poquito”.

Yo creo que la empanada de viento casi no cuesta nada, porque el queso que se pone es minúsculo –una lámina de queso ahí–, no así las otras que son gordas y con muchos ingredientes. Pues por eso creo que la empanada ingresa en ese esquema, “a Quito, a comer poquito”.

Anexo 2. Entrevista al Padre Juan Bottasso

## **ENTREVISTA 2**

### **TEMA**

Antropología de la cocina tradicional ecuatoriana

**Fecha:** 14 de febrero de 2015

**Objetivo:** Obtener información sobre el aspecto antropológico de la cocina tradicional ecuatoriana y sus prácticas en el territorio ecuatoriano

**Nombre:** Juan Bottasso Boetti

Nació el 27 de Septiembre de 1936, en Poveragno, Provincia de Cuneo, Región de Piamonte, en la frontera montañosa con Francia.

Entre 1956 y 1959 viajó a Ecuador. En septiembre de 1963 fue ordenado en la Iglesia del Carmen de Bogotá. A su regreso a Quito fue destinado a las nuevas misiones salesianas en Sucúa, en donde ayudó a formar la Federación de Centro Shuar. En 1966 volvió a Europa.

En 1964 trabajó en la implementación y fundación de la Universidad Politécnica Salesiana, en donde ha desempeñado varios cargos, entre los cuales ha sido parte del grupo de docentes dictando la materia de antropología cultural.

Entre 1966 y 1968 estudió Misionología<sup>24</sup> en Roma.

En 1971 fue asignado como catedrático de Teología en la Universidad Católica de Quito. En 1974 regresó a graduarse de Doctor en Roma, simultáneamente trabajó como guía turístico en las catacumbas, y empezó a escribir su tesis “Los Shuar y las Misiones, entre la hostilidad y el diálogo”.

En 1976 dio inicio a un ambicioso plan de acción traído de Europa para los Shuar.

En 1980 sustentó su tesis doctoral en Roma.

En 1983 adquirió un pequeño mimeógrafo electrónico y en 1984 una imprenta japonesa, tipo Offset, para las publicaciones de la Editorial "Abya Yala"<sup>25</sup>. Desde entonces ha impreso más de 480 publicaciones.

---

<sup>24</sup> Mezcla de Antropología con Teología

<sup>25</sup> "Abya Yala" significa, en el dialecto Cuna, "La tierra toda". La Editorial "Abya Yala" comenzó con ayudas recibidas del exterior y se ha mantenido por la contribución de la congregación Salesiana. Sus libros dan preferencias a los temas ecológicos, a lo lingüístico, lo etnohistórico y lo mítico, tratando de conseguir siempre una dimensión más latinoamericana.

En 1986 fundó la Revista "Iglesias, pueblos y culturas".

En Octubre de 1987 fundó el Instituto de Antropología aplicada, vinculado con la Universidad Técnica de Loja de los Hermanos Maristas, cuyo éxito ha sido tan clamoroso que hoy tiene filiales en Bolivia, Paraguay y Guatemala.

En 1988 construyó el edificio de la Editorial "Abya Yala" en la 12 de Octubre y Wilson.

En 1991 fue designado Director del Instituto Superior Salesiano en Quito; además de dirigir la "Editorial Abya Yala", colabora en las revistas salesianas más importantes del Mundo misionero.

### **Publicaciones y ediciones**

1969 "Las circunscripciones misioneras en camino hacia la Diócesis"

"¿Faltan sacerdotes en América Latina?"

"Notas históricas sobre el origen de los Vicariatos y Prefecturas Apostólicas".<sup>26</sup>

1974 Cuadernos de Divulgación "¿Habría todavía que construir iglesias?"

Editó en italiano "Letlere latino-americano"

Inició su tesis: "Los Shuar y las Misiones, entre la hostilidad y el diálogo"

1976 "La Iglesia Shuar, nueva presencia y nuevo lenguaje"

1978 Artículos en la revista Mundo Shuar: "El hombre no se basta solo"; "Un pasado en que hay que meditar"; "Los Shuar se salvan juntos o no se salvan"

Recopilación "Bibliografía General de la Nación Jíbara".

1981 "El precio de la supervivencia. Los Shuar", con ediciones Libri Mundi

1982 "Artesanías y Técnicas Shuar", en colaboración con César Biachi y otros escritores

---

<sup>26</sup> Escritos para la Dirección Nacional de las Pontificias Obras Misioneras del Ecuador.

Artículo "Las Misiones en el Ecuador, retos y perspectivas".

1985 Edición: "Del Indigenismo a las organizaciones indígenas"

1986 Edición: "Cristianismo y religiones indígenas"; "América Latina tra rabbia y esperanza" en italiano; "Las nacionalidades indígenas, el Estado y misiones en el Ecuador.

1988 Inició una nueva Colección denominada "Quinientos Años"<sup>27</sup>, donde se escribieron: "Las Religiones Amerindias", y "La Iglesia y los indios, quinientos años de diálogo o de agresión", en colaboración con otros antropólogos.

1990 "Cristianismo y religiones indígenas"

### **Cuestionario**

**¿Cuál sería el aporte cultural de la cocina ecuatoriana tradicional para el desarrollo social y para el escenario social de Ecuador y Latinoamérica, en general?**

Bueno, hablando en general, sabemos que la cocina depende de los productos que dispone una región; basta con hacer un ejemplo muy claro: en la costa usan mucho más el pescado, usan mucho más el verde, usan mucho más la yuca, lo que no en la sierra, donde la cocina está más a base de granos porque son los productos locales. Ahora, en el Ecuador se ha dado un cambio bastante fuerte con la conquista, porque algunos productos que aquí no existían han sido introducidos en una forma muy masiva por ejemplo: el trigo, el trigo que aquí no existía, el plátano aquí no existía; en cambio algunos productos de aquí han sido llevados a Europa, por ejemplo: la papa, el arroz también no es originario de aquí, es decir, con la conquista se ha dado aquí un cambio muy fuerte en el tipo de alimentación.

Pero las regiones se rigen de acuerdo a los productos que producen. Por ejemplo en el

---

<sup>27</sup> Cuyos trabajos van actualmente por el número 54, para hacer conocer el pensamiento del indio (mitos y tradiciones).

Ecuador en este momento, hay un gran consumo de harina de trigo bajo forma de fideos, de pan, de pizza y de productos por el estilo, y hay que tener en cuenta que todo esto el Ecuador no lo produce, el 96% de la harina es importada, de tal manera que hoy no se basa solamente en lo que produce el lugar, sino, hay un intercambio enorme de productos, además, la cocina se modificó enormemente por los horarios del trabajo. Nos hemos *norteamericanizado*. Hoy triunfan los productos de consumo rápido porque la gente tiene una pequeña pausa en la mitad de la jornada y reanuda el trabajo y entonces, el *fast food*, la comida rápida, que casi todo de productos importados. Vemos los que trabajan en la construcción comen lo que nunca habían comido, una coca cola y un pan, lo que no son absolutamente productos típicos de aquí de la sierra.

De tal manera que también la aculturación de la población a través de los medios de comunicación, el cambio de horarios, el intercambio a través de los sistemas de comercio que hayan causado una revolución en la alimentación de los ecuatorianos. Se come hoy muy distinto que hace 50 años, sobre todo en la ciudad, sobre todo la población joven. Se toma una infinidad de líquidos que antes no se tomaban, es decir la globalización, como en todas partes, ha cambiado enormemente la forma de alimentarse de la gente, los horarios, el estilo. Hoy al medio día casi no se come juntos se come en la oficina, se come en la escuela, se reúne la gente si puede por la noche. Los horarios han destrozado mucho la convivencia y, por ende, también la forma de cocinar y de servir los platos.

**¿Cuál es la procedencia de la harina? ¿Conoce algo sobre la ruta de las harinas y la procedencia de la harina de Castilla?**

Sabemos que ciertos productos nos vienen a través de España, pero no son tampoco originarios de allí, por ejemplo, la forma de cocinar el producto del trigo viene del Medio Oriente, los primeros hornos se han descubierto en Egipto, en Mesopotamia; esa forma de moler, de desmenuzar y de cocinar el trigo; claro eso paso a todo el Mediterráneo y, a través de España, vino aquí, ahora también eso depende mucho de los climas por ejemplo, las planicies de Norteamérica son muchas más propicias a cultivar el trigo que

el valle interandino. Aquí el trigo se puede producir muy bien pero a costos más grandes, porque no hay las grandes extensiones, hay otros productos que trajo España, que son por ejemplo el vino; aquí habían bebidas fermentadas; no habían bebidas que pasaban a través de la destilación como son los licores pero fermentadas sí, las diferentes forma de chicha. Lo que no paso tanto aquí, a esta zona, que en cambio en España es sumamente común, es el aceite de oliva, lo hay, pero del Perú para el sur, Argentina, hay cultivación de aceitunas, aquí no.

Pero digamos, hubo un intercambio muy fuerte de tipo de producto, por ejemplo, hoy en ciertos países de Europa, la papa es un elemento esencial; en Rusia, en Alemania y no existía hace 3 siglos. Allá también, América cambio la cocina, cambio la alimentación. Ahora, hablando de alimentación, la alimentación no depende solo de los productos, depende también, depende mucho de las clases sociales, porque hay clases sociales que disponen de muchos medios y pueden permitirse una alimentación muy variada, por ejemplo, el uso de la carne; muchas clases populares por muchos tiempos no han podido casi alimentarse de carne. Además, hablando de la carne, hay carnes que en ciertos sitios se utilizan y en otros, en absoluto, por ejemplo aquí, el cuy es considerado una comida exquisita, en Europa ni se lo imaginan, no es absolutamente comestible. Aquí nos repugna hablar de comer un perro, en Vietnam o en Indonesia, es normal, cambia según las clases sociales.

Ahora, por ejemplo, hay alimentos, que aquí fueron muy cultivados y refinados, por ejemplo, en los conventos, los conventos de monjas han perfeccionado mucho, hablando de la cocina ecuatoriana, todo lo que son jarabes, dulces, mermeladas, cosas de esas que todavía los fabrican y los expenden. En los conventos de varones, por ejemplo, lo típico, en Quito, en los conventos de los dominicos de los franciscanos, producir la cerveza, antes no había la Pilsener, los único que lo producían era allí, no lo producía el pueblo.

Entonces, las clases sociales, ciertos gremios ciertas asociaciones han cultivado cierta comida que podían solo permitirse algunos miembros de la sociedad, no todos. Generalmente la clase muy pobre, ha tenido una cocina muy pobre, muy poco variada;

en cambio las clases altas podían importar, por ejemplo especias, dulcificantes, cosas que podían variar mucho más el sabor de los alimentos, de tal manera que la clase social, entonces como ahora, es determinante; hay personas que pueden permitirse cualquier gusto inclusive de cualquier alimento importado y otros que tienen que limitarse a lo poquísimo de lo cual disponen.

### **¿Como el rol de la cocina puede actuar dentro de la formación cultural de los individuos?**

Primeramente ayuda ya en la formación síquica, porque uno se nutre, se alimenta más desde pequeño ya no puede desarrollarse plenamente a veces queda raquítico y no desarrolla todas sus potencialidades, y después, evidentemente, la cocina no es solamente una respuesta al hambre, a la necesidad de alimentarse.

La cocina es todo una elaboración cultural; es como en la música, el arte de la música consiste en saber combinar las notas, el tejido, o la pintura, el saber combinar los colores; la cocina combinar los sabores es todo un arte también, combinando de una forma equilibrada, que sean al mismo tiempo atractivos, que sean agradables que combinen con elementos que no hagan daño al organismo. De tal manera que cuando hablamos de cocina, hablamos sobre todo de satisfacer el apetito, no el hambre, porque el hambre es una necesidad física, hay que alimentar con algo el cuerpo. Pero después, el ser humano es muy refinado entonces escoge, elabora. Todo eso es un proceso cultural. De tal manera que estudiar la cocina de un pueblo es como estudiar su música, es como estudiar su pintura, es como estudiar su danza. Son formas de expresiones de los valores culturales

**¿Cómo se hereda esa cultura, esa tradición, en específico de la cocina, de generación en generación? ¿Cuáles son los mecanismos para que llegue ese conocimiento, que no está necesariamente documentado, a la práctica y a la psiquis de las personas de generación en generación, de padre a hijo, etc.?**



La transmisión de las técnicas de los saberes en el caso de la cocina, generalmente, no hay que exagerar en eso, pero generalmente se transmite, se transmitió, ahora menos, pero a través de la mujer. La cocina en casi todas las culturas es monopolio de la mujer.

Hay culturas en el Ecuador, que conozco de los Shuar, el hombre busca los alimentos, sobre todo las proteínas. La mujer cultiva los carbohidratos en la huerta pero la elaboración es la mujer; nunca es del hombre. Y generalmente, como la mujer por el embarazo, por la maternidad, está más clavada al lugar. Ella, generalmente se dedica a elaborar los alimentos; el hombre se dedica a buscarlos a través de la cacería, la guerra, la agricultura, etc. Aunque la mujer también tiene que ver con la agricultura, eso ya es otro capítulo.

La transmisión de generación en generación vino casi siempre en un 80%, 90%, por decir un número, viene a través de la mujer. Hoy eso está cambiando; hoy hay escuelas de cocina. Los grandes chefs que conocemos son hombres. Como grandes modistos, la mayoría son hombres. No voy a discutir ahora sobre el porqué de todo esto, pero los chef, hoy en las universidades, muchos de los docentes en este campo son hombres. Pues eso no quiere decir que sea exclusivo, quiero solamente decir que hoy, como esto ya se ha vuelto una especialidad típica de la industria culinaria; además, hoy los alimentos es ya un capítulo propio de la industria, la industria alimentaria. Hoy importamos mucho, exportamos mucho, mezclamos mucho; ya no hay una cosa que es típicamente exclusivamente de un lugar.

Hoy la gente elabora mucho menos los elementos; los compra precocidos; simplemente se conservan en la refrigeradora; simplemente se calientan. Antes la cocina era un trabajo duro; cuando la mujer debía buscar el material para prender el fogón, para hacerlo prosperar, para buscar el agua, los alimentos. Preparar todo le llevaba un montón de tiempo. Hoy la industria ha simplificado esto; el gas ahorra un montón de trabajo, las comidas las compramos ya casi elaboradas, en algunos casos, basta calentarlas.

Entonces todo eso está cambiando mucho; como está cambiando mucho el sistema, la

manera de alimentarse. Antes se era muy típico reunirse al rededor de una mesa; hoy el trabajo, los horarios, hacen que eso sea casi imposible y, a veces, se hace posible pero la gente prende el televisor y no intercambia sino que mira, cuando más comenta la noticia pero no intercambian impresiones entre ellos. Ese también es un cambio cultural sumamente fuerte porque la comida, en todas las culturas, no es solamente un proceso de alimentación biológica; es una forma de estar juntos, de intercambiar, de estrechar los lazos parentales de afecto, etc.

Se festeja siempre con una comida. Es una cosa muy importante. Se subraya el aprecio por la persona invitándola, es decir, un hecho cultural mucho más que biológico. No es que se esté perdiendo; está cambiando. Entonces hay que tomar nota de eso que está sucediendo.

El primer plato en el que se supo de la empanada de viento fue la fanesca

**¿Usted cree que este la empanada de viento podría ser considerada como un platillo típico o una comida típica del Ecuador?**

No me parece que sea típica, exclusiva del Ecuador. La empanada es muy difundida porque es un elemento fácil de elaborar. Es sabroso, es atractivo, no exige grandes inversiones económicas. Es una técnica fácilmente accesible, de tal manera que de lo que me consta; yo como viajé mucho por América Latina no es exclusiva del Ecuador; que sea muy difundida sí porque es una es una comida fácil, atractiva, sabrosa.

**Haciendo mención un poco a la historia nosotros estamos dentro de la región de lo que se había llamado las culturas del maíz. Conocemos la variedad de empanadas, la procedencia de ingredientes cual es en el caso del maíz tenemos la maicena, hay ciertas empanadas de maicena. ¿Por qué nosotros fuimos considerados culturas del maíz y cual sería esta relación entre el nombre que nos dieron como culturas del maíz y la elaboración de ciertos productos, ciertas comidas que tienen que ver con el maíz?**

Yo no definiría tanto al Ecuador, una cultura del maíz. Hay un famoso libro de Asturias, del premio nobel de Guatemala, “Hombres de maíz”, es típico de Mesoamérica, sur de México, todo Centroamérica y llega hasta el Ecuador. El Ecuador usa el maíz. El maíz es originario de América, pero tiene un tratamiento diferente. De México, hasta podemos decir a Popayán es la tortilla o a la que llaman 'arepa' los colombianos. En Ecuador no hay arepa; hay la tortilla, pero es otra cosa. En el Ecuador se usan granos, se usa el tostado, se usa el mote en sus distintas elaboraciones. En Centroamérica, el sur de México, etc., el maíz es fundamental. Hace algunos años casi se cae el gobierno de México porque subió mucho el precio del maíz. La tortilla allá es omnipresente, es la base de todo. Aquí es importante pero no tanto como en esos otros países. En Colombia la arepa, sobre todo Medellín etc., la arepa es muy importante. Aquí el mote lo hay, se usa, el tostado etc., pero no son una parte tan esencial de la alimentación popular. Pero, con todo, sí es una presencia, si seguimos todavía en Perú hasta el valle del Vilcanota en Perú, cerca del Cuzco el maíz es muy importante, después pierde vigencia. Entonces, no es uniforme ni la presencia ni la forma de elaborarlo. El maíz llega a Colombia y después es muy importante también en Venezuela, por ejemplo mucho menos en Brasil, mucho menos en Argentina, en Uruguay, esos otros pueblos; halla hay otro tipo de alimentación, y también en las costas el maíz es menos importante que por ejemplo el maduro, el verde, la yuca. Depende del clima, el clima es importantísimo para la presencia de un alimento; la altura, por ejemplo los señoríos que había aquí en los Andes tendían a dominar varios pisos ecológicos y no tener solo los productos locales, por ejemplo sabemos que los comerciantes; todo el problema del mindalage tenían relaciones con climas cálidos que producen otro tipo de alimentos, por ejemplo una cosa importantísima que causaban inclusive guerras era la sal; en donde la sal no había en todas partes.

En el Ecuador existen sitios que se denominan Salinas, exactamente porque emanan fuentes saladas; las hay en Bolívar, las hay en Imbabura, las hay en la costa y abrieron un comercio; el camino de la sal es importante; a veces cortar el camino de la sal causaba fricciones y hasta guerras entre los pueblos; en el oriente también hay unas pocas salinas y, allí había los grupos que controlaban las salinas, podían dominar sobre otros o

rechazar a otros.-La sal es otro de los elementos indispensables para el cuerpo humano.

Otro elemento que por ejemplo Europa no tenía era azúcar que viene de América porque tuvieron tanto desarrollo los ingenios de azúcar de Brasil, de los Caribes. Europa para dulcificar los alimentos, que es otra cosa muy importante para la cocina, usaba solo la miel; en cambio todo lo que viene de la caña de azúcar, que es la producción muchísimo más fuerte, etc., viene de América. Ahora, por qué Cristóbal Colón presionaba tanto para venir a América. Él no quería venir a América, quería ir a la India, porque de la India llegaban por otros caminos a Europa las especias, las que le dan sabor, le dan algo más picante, más agradable a los alimentos. Los turcos cortaron el comercio con esos pueblos, entonces Cristóbal Colón presionaba para llegar a la India, Él no sabía que existía América, y poder comerciar con estos elementos que todos tienen que ver con la cocina. No es solamente alimentarse; alimentarse de una manera agradable, que sea atractiva, eso ha sido siempre una aspiración de todos los grupos.

Anexo 3. Entrevista a Luis Ayora

### **ENTREVISTA 3**

#### **TEMA**

La cocina tradicional ecuatoriana: un arte culinario.

**Fecha:** 28 de febrero de 2015

**Objetivo:** Obtener información sobre los aspectos técnico-profesionales y el criterio culinario de la cocina tradicional ecuatoriana y sus prácticas en el territorio ecuatoriano

**Nombre:** Luis Ayora

Nació en Quito, el 14 de junio de 1989.

Hizo prácticas estudiantiles en la UTE como en la Presidencia de la República del Ecuador.

Entre los sitios en los que tuvo experiencias pre-profesionales destacan restaurantes como: “Mi Cocina”, “Chez Jérôme”, “Katana Sushi Catering”, “El Arrecife”.

Como parte de su trayectoria laboral estuvo a cargo del catering “Sabores y Texturas”, Chef en el “Blue Palace”, proveedor de sushi para “Janasca” y Sous Chef ejecutivo en Mi Cocina de Megamaxi.

Actualmente desempeña a función de chef ejecutivo del Restaurante Alma, cocina argentina.

### **Cuestionario**

#### **¿Cuáles son las principales características de la cocina ecuatoriana tradicional?**

La cocina tradicional ecuatoriana se caracteriza por los tiempos prolongados ya que actualmente la cocina ecuatoriana está catalogada como uno de los mayores propietarios intelectuales en lo que son sopas. Actualmente Edgar León, chef de Estragón, hizo un libro con más de 150 sopas y ajíes que vienen desde la época precolombina y cómo han ido cambiando hasta la actualidad.

Actualmente, se puede decir que todo ha mejorado o se ha perdido en cierta magnitud. Ciertos sabores que antes conseguíamos, por ejemplo, el sabor a leña, sabores ahumados, todos los sabores que antes activaban nuestro cerebro primitivo, el cerebro reptiliano, lo que hacía mucho más rica la comida.

Actualmente todo es más rápido; estamos en una era en la que todo quieren para ayer. Entonces, por ejemplo llegan al restaurante, y lo quieren todo rápido, entonces su proceso no es tan prolongado como debería serlo.

Ahora ya tenemos más tecnología que nos ayuda hacer todo más rápido pero el sabor siempre va hacer distinto.

#### **¿Cuáles son los cambios que se han generado en el uso de artefactos y utensilios, ingredientes y la forma tradicional para la práctica de la cocina ecuatoriana**

## **tradicional?**

Vamos a partir siempre desde que antes se ocupaba la madera; entonces vamos a ver que nuestras abuelitas, la cuchara de palo, la batea, por ejemplo las pailas de cobre, vamos a encontrar las ollas de aluminio, los ponedos de barro; todo se puede decir que tenía su tradición; o vamos a encontrar que nuestros abuelitas o en la antigüedad ocupaban una cuchara para dulce, una cuchara para sal, una olla para dulce, una olla para sal, entonces eso se puede decir que guardaba un poco de secreto familiar. Ahora en cambio, en la actualidad, por tema de sanitación, proliferación de bacterias, de humedad, las cosas de madera ya no se ocuparon, los ponedos igual dejaron de ser tan elaborados, más por costos. Ahora se ocupa todo de aluminio, de hierro fundido, todo lo que nos ayuda a mejorar la temperatura y hacer todo más rápido y abarata costos.

También vamos a encontrar las nuevas tecnologías por ejemplo hay aireadores como el sifón, la termo mix, abatidores, las deshidratadoras, deofilizadoras. Todo lo que antes tenía que hacerse con bastante tiempo de duración ahora se lo logra hacer en horas, minutos. Eso también ha cambiado bastante en sabor y complejidad de las cosas en sí, las recetas.

## **¿Cuál es la ventaja del *slow food*?**

La ventaja del slow food es que con la filosofía que uno va a disfrutar la comida.

Entonces tú vienes al restaurante. Alma actualmente es un restaurante que cuenta con un menú slow food, es un menú de degustación de 8 pasos en el cual se demora cerca de 3 horas, alrededor de 35 bocados. Entonces, ¿qué es lo que viene hacer la gente cuando pide este menú?, es a disfrutar, es una experiencia al gusto.

Ahorita la gente que le gusta el slow food viene por la experiencia de una alta cocina; ya no solamente de alimentar el cuerpo sino alimentar los ojos o a tener una experiencia, a hacer trabajar bastante al cerebro. Vamos a ver por ejemplo slow food El Bulli<sup>28</sup>, el

---

<sup>28</sup> El Bulli fue un restaurante de Cataluña, España; fue conocido internacionalmente por la labor gastronómica desarrollada en él por el cocinero español Ferrán Adrià. Fue considerado el mejor restaurante

Celler de Can Roca<sup>29</sup>, restaurantes que actualmente son galardonados como los mejores del mundo. Y si ves el menú slow food de ellos, no tiene casi comida sino más son experiencias; por ejemplo: el ravioli que desaparece, la leche eléctrica, destilaciones profundas; son cosas que llevan bastante tiempo, son sabores minimalistas pero la gente lo que va es por la experiencia en sí; es a disfrutar, a relajarse y alimentarse en poca cantidad; más bien es la experiencia lo que busca.

**¿Cuál es su criterio sobre el impulso de la cocina tradicional ecuatoriana impulsada desde el turismo vs la cocina internacional convencional?**

Nuestra cocina no tiene nada de que admirar de otras cocinas ya que nuestra cocina es gran poseedora de bastantes técnicas; en sí muchas más que las cocinas internacionales. Entonces aquí lo que se está haciendo actualmente es rescatar productos nativos. El chef, Mauricio Acuña, está asociado con el INIAP, recuperando productos que ya no se daban o los daban por dañados. Los campesinos o agricultores a lo que cosechaban veían que esto no se daba o tanto porque no se vendía o decían q estaba dañado y lo botaban. Entonces lo que actualmente se está haciendo es el respeto por el producto; es ocupar todo el producto en sí, todo lo que se da actualmente. Es un cocina étnica se puede decir, nativa, que se ocupa todo para nuevas recetas o para seguir recurriendo a los sabores de antaño.

Casa Gangotena está considerado uno de los mejores hoteles a nivel mundial –me parece que está en sexto en el 2010–. Ellos tienen actualmente un menú con carne de llama, con tamales de maíz morado, cosas que no vemos comúnmente pero sí había mucho antes pero se han dejado de consumir.

Ahora eso vamos a enfocarle al turismo. Por experiencia propia aquí en el restaurante ha habido gente con reservas desde Miami, que vienen solamente acá a comer al

---

del mundo en los años 2002, 2006, 2007, 2008, y 2009 en la lista «The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants», elaborada por la revista Restaurant Magazine. Tomado de: <http://www.elbulli.com>

<sup>29</sup> El Celler es un restaurante free style en Girona, España; sin renunciar a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente, el compromiso de El Celler de Can Roca con la cocina se vincula con la vanguardia. Tomado de: <http://cellercanroca.com>

restaurante; llaman por ejemplo el día anterior una reserva para las ocho de la noche y vienen a probar el producto de aquí. El turista lo que hace es buscar los sabores de cada región porque, se puede decir que el patrimonio cultural de cada país se ve reflejado en la gastronomía.

**¿Se puede considerar a la empanada de viento como un platillo o cuna comida tradicional del Ecuador, tomando en cuenta que desde la colonia forma parte de la tradicional fanesca?**

Vamos a partir primero que es un plato típico y un plato tradicional

Un plato tradicional es un plato que se consume durante todo el año o comúnmente, el cual se lo elabora en cada región, con recetas tradicionales de cada familia o de cada región.

Un plato típico es en cambio un plato que se elabora en ciertas festividades y no durante todo el año, aunque se lo pueda hacer, por ejemplo la colada morada; tenemos la mora durante todo el año pero solamente en noviembre, con los difuntos que se la elabora.

La empanada de viento vendría ser un plato tradicional ya que se la elabora comúnmente para acompañar el típico morocho. Vamos a encontrar aquí en el Mercado Central, en Iñaquito, en La Floresta, son los lugares donde se vende diariamente, de lunes a domingo, las empanadas acompañadas y los platos tradicionales en sí.

**¿Por qué la empana de viento viene acompañada de morocho?**

Eso ya es cuestión de cada uno. Es una tradición, se puede decir; algunos, por ejemplo, toman el morocho con la empanada, otros les gusta tomar con el chocolate y la empanada. Entonces eso ya depende de cada familia en sí. Es tradicional; va pasando de generación en generación. Por ejemplo, en mi casa, te pongo un caso particular, a mi abuelita le gusta las empanadas de viento con café tinto. Entonces eso igual ha pasado a mis tíos, a mi papá.



Todos son gustos, es como decía Ferrán Adrià: “no hay gustos raros, sino gente rara”. Entonces, si partes de eso, todo es cultural. Si bien a tu familia o a un ser cercano le gusta por ejemplo la fritada, pero la fritada hecha a base de naranja, entonces tú vas a encontrar ese gusto, ese sabor primitivo en ti; va a depender bastante en ti. En cambio si tú vas y pruebas, por ejemplo, una fritada a base de cerveza, vas a encontrarle rara o vas a decir que es diferente pero todo se basa en las recetas tradicionales de cada familia que va pasando de generación en generación.

### **¿A qué se debe tanta popularidad de la empanada en el Ecuador?**

La empanada de viento es de bajo costo y eso viene desde la época precolombina. Entonces, cuando llegaron los españoles trajeron ciertos productos y como no habían, se puede decir que la cocina ecuatoriana parte de retazos o de las cosas que desechaban los reyes y virreyes. La empanada de viento se volvió un plato tradicional por su bajo costo y la empanada de viento no tiene mucho relleno sino lo que hace es reventarse, generar aire. Se volvió popular simplemente por el bajo costo y porque es del pueblo; creado del pueblo para el pueblo.

### **¿Cómo ha cambiado la manera de elaborara una empanada de viento?**

Lo que ha cambiado se puede decir en la elaboración de las empanadas es que, en la antigüedad, las empanadas, se las elaboraba en una batea de madera y se la dejaba reposar durante una noche para que se fermente naturalmente y así logre el aire deseado. Ahora se hace mucho mas rápido, entonces ya sabemos que el bicarbonato ayuda a generar un fermento o que genere aire, entonces lo que hacemos es poner un poco de polvo de hornear, agua gasificada que igual ayuda a meter aire a la composición de la masa, entonces vamos a ponerle en vez de agua pura, agua mineral. Vamos a ver en las temperaturas que el agua fría ayuda a que no se haga muchos grumos y que se haga un agua más tersa. Se la deja reposar un poco y se las hace en ese mismo momento. La empanada de viento que antes demoraba uno o dos días de elaboración, ahora se demora alrededor de 40 minutos; entonces hay un cambio de tiempo muy significativo y de sabor en sí.

Anexo 4. Ficha etnográfica

**FICHA ETNOGRÁFICA**

<b>TEMA</b>	La Ruta de la Empanada: Análisis de los aspectos comunicativos en la práctica de la cocina ecuatoriana tradicional y en la elaboración de la empanada de viento
<b>FECHA</b>	mar-15
<b>UBICACIÓN GEOGRÁFICA</b>	Ecuador
<b>ANTECEDENTES HISTÓRICOS</b>	<p>Para el Ecuador, se presume una curiosa presencia culinaria hace 10.000 a 12.000 años para el complejo de El Inca, como edad mínima probable y casi 9.000 años para el complejo de Las Vegas, cerca de Santa Elena, en la provincia del Guayas, en la Costa. (PAZOS, 2010, pág. 180)</p> <p>Si bien es cierto, la caza, la pesca y la recolección de frutos eran la base de la alimentación, pero con la aparición del fuego se dio inicio a la cocina. Para ampliar un poco más el horizonte de la cocina ancestral, Julio Pazos Barrera, escritor, catedrático y el editor de la publicación Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso, Quito, Ecuador, se refiere sobre el tema: En un periodo de casi cien años los incas llevaron de un lugar a otro los grupos humanos, que aportaron sabidurías, técnicas y costumbres a las zonas a las que llegaron. Esto fue reforzado durante los casi cuatrocientos años del periodo virreinal, en el cual, las poblaciones nativas siguieron intercambiando conocimientos y tradiciones. (PAZOS, 2010, pág. 15)</p> <p>En el siglo XVIII, mientras en el continente europeo se distinguía la euforia de lo que conllevó el conocido “Siglo de las luces”, en los países conquistados surgió la adopción de otros estilos y costumbres cotidianas influenciadas por las descripciones y los relatos de migrantes expedicionarios y viajeros procedentes del exterior.</p> <p>Durante el proceso de conformación del régimen colonial en Quito, conquista e implementación del orden social colonial,</p>

	<p>comprendido entre los años 1535 y 1600 aproximadamente, el mestizaje y la reorganización del espacio fueron los corolarios trascendentales, en medio de la imposición y el intercambio de prácticas culturales. Además, la miscelánea de relaciones permitió la consolidación de nuevas relaciones económicas que conformaron las bases del intenso vínculo social que surtió en la época, promoviendo además el intercambio de especies vegetales y animales y ampliando la dieta alimenticia. A pesar del impulso del comercio colonial, algunos productos fueron sobrevalorados y ciertas especies se perdieron. Destacan aquí las tecnologías asociadas a la vida doméstica, es decir, los mecanismos e instrumentos utilizados con fines caseros, tal es el caso de las efectivas maneras de conservación de alimentos por medio del secado y el salar. (CIUDAD)</p>
<b>DESCRIPCIÓN DEL LUGAR</b>	<p>La República del Ecuador se encuentra situada en la región noroccidental de América del Sur. Su capital es Quito. Limita al norte con Colombia, al oeste con el océano Pacífico y al sur y al este con el Perú. El océano Pacífico baña la costa occidental y lo separa de las Islas Galápagos ubicadas mil kilómetros al oeste. El territorio continental es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la Cordillera de los Andes, a cuyos flancos, occidental y oriental se presentan respectivamente el golfo de Guayaquil y una llanura boscosa, y la Amazonía. El Ecuador tiene 4 regiones naturales: la costa (entre el océano Pacífico y la cordillera), la sierra (la zona andina) y la Amazonía (al este de la cordillera). Además de esto, el país cuenta con la región insular (las islas Galápagos).</p> <p>Ecuador posee un área de 283.561 km<sup>2</sup>, y de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), conforme los datos recogidos en el Censo 2010, Ecuador tiene 14'483.499 habitantes. La lengua oficial de Ecuador es el español, hablado por un 94% de la población, junto a otras trece lenguas indígenas reconocidas, incluyendo Kichwa y Shuar.</p>

## LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA Y LA EMPANADA DE VIENTO

### ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Se comenzó a preparar los alimentos de una forma sencilla, rápida... carroña, carne seca, entre otras formas. Los tubérculos se lavaban en agua de mar, se ponían al fuego y recibían uno de los primeros ingredientes en los alimentos, la sal. Cada región se caracterizaba por utilizar los productos que se encontraban en su entorno, siempre pasaban por varios procesos como: recolectar, almacenar y –poco a poco– fueron descubriendo cómo conservarlos y luego prepararlos. Siempre todos estos pasos eran realizados en sociedad; los descubrimientos aparecían por accidente o por necesidad, como los huecos en la tierra, los recipientes de piedra, cortezas de madera, cuero, etc. (PAZOS, 2010, pág. 180)

Se considera que las culturas prehispánicas que se desarrollaron en la región de los Andes septentrionales o de páramo –que involucran a Colombia y Ecuador– carecen del protagonismo cultural que tuvieron las zonas centrales como en México, Guatemala, Mesoamérica y Perú, que consiguieron ser focos de civilización. (MOYA, pág. 64)

Sobre la base de una misma cultura, difundida por incas y españoles, cada región desarrolló tradiciones nuevas. El resultado es lo que tenemos hoy: pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones diferentes. (PAZOS, 2010, pág. 15) Efectivamente, fue en la época colonial cuando la cocina tradicional andina fue intervenida por las costumbres hispánicas, en su gran mayoría, impuestas por los españoles. La cocina se constituyó en un espacio con cierta autonomía deviniendo en innovación y un cambio socio-cultural en algunos pueblos; considerando que tanto vestigios de cultura nacional como internacional fueron mezclados en este micro laboratorio social en el que se combinaron las dos corrientes de históricas a partir de su producción acaeciando en platillos deliciosos que, al degustar, enaltecerían los resultados

culinarios de la miscelánea cultural que vivía la sociedad ecuatoriana.

Es posible que en los aposentos incas de Quito la actividad de la cocina estuviera al cuidado de un huaycuy camayoc o cocinero, porque en ellos vivía el representante personal del Inca y su alta condición exigía un trato preferencial. En los bohíos de los señores étnicos y en las viviendas de la gente común, la cocina era responsabilidad de las mujeres. (PAZOS, JULIO, 2008, pág. 107)

Muchos de los productos ancestrales, a raíz de la conquista española, sufrieron un decaimiento debido a la introducción, la mezcla o la fusión de técnicas de cocción y a los nuevos productos. De esta circunstancia se derivó la cocina mestiza. Dentro del selecto grupo de especies alimentarias originarias que aún siguen produciéndose en los suelos ecuatorianos se encuentra el maíz, la quinua, chuño, cañihua, los mellocos, la oca, entre otros.

La ubicación geográfica y las condiciones que determinan el tipo de producción son algunos de los factores más relevantes al momento de determinar la comida que se preparara en los diferentes sitios de un continente; es por eso que en el caso del Ecuador, los ingredientes para diversas preparaciones culinarias, difieren de la región de procedencia.

De acuerdo con lo establecido en los tratados de cocina españoles, se distinguen tres clases de comida: la de reyes, la de burgueses y la del pueblo; fue de la primera que se conocieron en la Audiencia las “empanadillas de pies de puerco y morcillas de puerco dulces”. A las primeras se las identificó con el término híbrido de cuchipatas. (PAZOS, JULIO, 2008, pág. 135)

Es por ello que en la época hispánica se habló de la “comida de indios” en donde la machica predominaba en la alimentación de los habitantes andinos de diversas etnias que comúnmente consumían la harina de maíz, pues la harina de

	<p>cebada no difería del sabor del maíz en lo absoluto a sus gustos tradicionales, traducida en diversas presentaciones.</p> <p>Uno de los modos de consumir el maíz fue en harina. La harina fue puntera en la producción del Cabildo de Cuenca, en donde gran parte de las tierras anidaban sembríos de maíz. Gracias a su fácil modo de conservación y el alto nivel nutritivo de los cereales, las harinas fueron y aún forman parte indispensable de la alimentación de los pueblos andinos; a fin de preparar tortillas, pan, empanadas, en la época incásica se empleaban los batanes o morteros y después los molinos para moler los granos. La harina o haccu, usualmente no era cernida; echándola sobre una manta de algodón limpia se restregaba la flor de la harina, se retiraba el afrecho y se recogía en medio de la amanta la harina que estaba pegada a ella. (PAZOS, 2010, pág. 29)</p> <p>La harina formaba parte ya de los principales artículos de comercialización en los mercados como una muestra de la influencia extranjera y de la vinculación del Ecuador con el capital internacional. Es así que constaba dentro del listado de Nuevos Artículos del Almacén de Urrutia &amp; Gangotena, como “harina del norte” o “harina de Castilla” cuyo precio por arroba ascendía a \$4,80, \$4, \$6. (PAZOS, JULIO, 2008, págs. 266 - 267)</p> <p>Varias creaciones culinarias resultaban de la mezcla de ingredientes con la afamada harina, entre ellos los buñuelos, pestiños llamados pristiños o prestiños y empanadas. De estas últimas existe un extenso registro debido a la gran variedad de rellenos, texturas, formas y recetas al momento de elaborarlas.</p>
<b>SIGNIFICADO CULTURAL Y COMUNICACIONAL</b>	<p>La comunicación mantiene un carácter de permanencia como una peculiaridad transversal; de igual manera, la cultura es una característica de manifestación indisoluble. Se puede considerar a la comunicación como el medio de transmisión a manera de un instrumento, y a la cultura como el método y contenido de la actividad humana. Es así que la cocina, la</p>

forma de preparar los alimentos, la variedad de ingredientes, las particulares maneras de cocción, presentación y mixturas son rasgos distintivos de una comunidad, y aquellos que caracterizan un flujo cognoscitivo y relacional de un ciclo de estabilidad.

A propósito, hay que considerar que nada se mantiene tal como surgió en su origen; ni siquiera las cosas, mucho menos los seres humanos debido al fenómeno de la adaptación –tan natural del ser humano. Exactamente lo mismo sucede con aquello que relaciona al hombre con lo material y el contexto. Las modificaciones, adaptaciones y los resultados de los cambios que consecuentemente resultan de la dinámica social son fusiones de cientos de remembranzas que por distintas situaciones han llegado al conocimiento humano, consiguientemente a sus acciones, para empezar un nuevo ciclo de interacción y transmisión de experiencias. Efectivamente el arte de cocinar entra en este ambiente, ya que la cocina va más allá de la simple acción de elaborar alimentos y combinar productos para el consumo. La cocina, más allá de su principio último, incorpora un sentido comunicacional, social, sociológico, cultural, económico a la acción. Y esas son las razones por las cuales la cocina es un arte; tal como lo dice el Padre Salesiano, Juan Bottasso: “La cocina es todo una elaboración cultural; es como en la música, el arte de la música consiste en saber combinar las notas, el tejido, o la pintura, el saber combinar los colores; la cocina combinar los sabores es todo un arte también, combinando de una forma equilibrada, que sean al mismo tiempo atractivos, que sean agradables que combinen con elementos que no hagan daño al organismo. De tal manera que cuando hablamos de cocina, hablamos sobre todo de satisfacer el apetito, no el hambre, porque el hambre es una necesidad física, hay que alimentar con algo el cuerpo. Pero después, el ser humano es muy refinado entonces escoge, elabora. Todo eso es un proceso cultural. De tal manera que estudiar la cocina de un pueblo es como estudiar su música,

es como estudiar su pintura, es como estudiar su danza. Son formas de expresiones de los valores culturales” (Bottasso, 2015)

Es por ello que, inevitablemente, la gastronomía de un país es una expresión cultural y se mantendrá como fuente de conocimiento ancestral debido a las prácticas que la caracterizan y, por tanto, al ser una expresión cultural, se convierte en un medio para comunicar un conjunto de ideas sistematizadas en tradiciones, festividades, costumbres y rasgos propios de un pueblo o una comunidad.

El hacer de comer y los productos culinarios que resultan de esta práctica son portadores de mensajes culturales muy claros y con un alto contenido histórico, sobre todo, partiendo de la mezcla de sabores que ha perfeccionado el sabor al gusto de paladares de todos los rincones del mundo. Increíblemente, un plato y la combinación de esencias de sus ingredientes pueden llevar a la identificación y a la familiarización de diversos sabores que pudieron haber sido hace siglos endémicos en algún lugar lejos del Ecuador, y que ahora son presentados en una mixtura del patrimonio culinario del Ecuador.

La cocina tradicional ecuatoriana es un espacio de comunicación rico en experiencias, sensaciones, colores y sabores que expresan un mundo en cada bocado. Los resultados gastronómicos del Ecuador, al contrario de la comida comercial, gozan de un trasfondo cultural, un significado familiar y un sabor auténtico, gracias al proceso histórico y educativo que los medios de formación le han brindado a la vida gastronómica del territorio. Estos son el reflejo del patrimonio cultural del país. Más aún al tratarse de un país con altos porcentajes de movilidad humana, la gastronomía local es un medio de transmisión de cultura a través del cual se brinda información –no documentada en la mayoría de los casos– y se ofrece hospitalidad tanto al turista



	<p>nacional como al extranjero; porque eso conlleva la práctica culinaria: el fortalecimiento de los lazos humanos alrededor de uno de los campos más comunes de las relaciones humanas, el intercambio de conocimientos y saberes, y la consolidación de espacios de comunicación en los que el medio de comunicación más efectivo es el feedback presencial.</p> <p>Más allá del concepto histórico-costumbrista del rol de la mujer en el hacer de comer, la cocina es un área familiar en donde interactúan los miembros de la familia y se manejan flujos de comunicación instintivos y naturales, es un sitio en el que se puede innovar e imaginar para hacer arte en comida.</p> <p>Justamente la cocina es una renovación sistemática de aquellas prácticas culturales considerando que la adaptación a los medios de tecnología incluye a la cocina como laboratorio de creación de arte culinario, en donde a más de personas, interactúan en el espacio ciertos instrumentos que sea cual fuere su procedencia o su nivel de ajuste tecnológico, son indispensables para llevar a cabo diversas técnicas gastronómicas. Es en ese momento en donde surge el reto de conservar la tradición viva, aquella que se incrusta en los pilares de la formación del individuo social en el seno familiar y debe vivirse, ya que hay que entender a la tradición por lo que se vive, mas no por lo que se pierde. Lo que la cultura necesita es su restauración y su promoción como tal, de forma natural, ya sea a través de la promoción del slow food, pero lograr que cualquier práctica se encuentre lo más alejada posible de cualquier proceso globalizante.</p>
<b>LA EMPANADA Y SU PRESENCIA DOCUMENTAL</b>	<p>La cocina, como una práctica cultural transmitida de manera oral no ha sido sujeto de ser documentada precisamente y, por ende, ha sido conservada como un saber natural adyacente, pero que de manera intangible ha intervenido en la construcción del cotidiano social.</p>

La cocina ha sido más un campo de producción culinaria y de comercio, ubicándose al margen de los asuntos sociales y de aquello que captó la atención de los escritores y cronistas en las épocas pre colonial y colonial, justo durante el auge del intercambio de especies alimenticias y la miscelánea cultural de la cocina. Es por esto que la cocina no ha ocupado el papel protagónico de escritos literarios específicos.

Sin embargo hay breves referencias en la literatura ecuatoriana en donde se nombra a la cocina. Juan Montalvo, en el siglo XIX, en su libro “Siete Tratados”, dedicó un ensayo llamado “Los Banquetes de los Filósofos” en el que hacía alusión, al puro estilo polémico y el sentido contrario al clero de su prosa, a algunos alimentos que se consumían en Ecuador y en España.

Asimismo, Federico González Suárez (1844-1917), eclesiástico, historiador y arqueólogo ecuatoriano, relata en uno de sus escritos las razones por las que se bautizó a la conocida “Virgen de la Empanada”.

Según el escritor ecuatoriano, Julio Pazos Barrera, existen también algunas observaciones de Juan León Mera y de Luis A. Martínez. También en la obra “Receta para Viajar”, de Francisco Aguirre Guarderas, una obra de teatro - comedia de 1893, se habla de cambios en la cocina del Ecuador a razón de la proliferación de los alimentos enlatados en la época.

Además, cabe resaltar el rol de la cocina en “Baldomera”, novela del realismo social escrita en 1938 por el ensayista ecuatoriano, Alfredo Pareja Diezcanseco, en la que se nombran algunos de los alimentos que la protagonista prepara y vende en un puesto en la parada de buses en el sector “Boca del Pozo” de la ciudad de Guayaquil. Entre las frituras que Baldomera expendía se nombran los muchines, la carne en palito y las empanadas.

A propósito del contexto social y literario del periodo, Eliécer Cárdenas recrea la leyenda de un popular bandolero del austro ecuatoriano, Naún Briones en su obra “Polvo y Ceniza”. En esta novela, este renombrado narrador y periodista, menciona varios productos elaborados en el país, tales como el guarapo y el mellado. Del mismo modo sucede en una novela de 1999 escrita por Javier Vásconez, “La Sombra del Apostador”, dentro del argumento de la novela se mencionan los alimentos que consume el personaje.

A pesar de que en la literatura ecuatoriana, no muchos autores han dedicado gran parte de sus letras a la cocina y a la alimentación de los personajes de sus obras, el escritor Julio Pazos Barrera, autor de varios textos que se refieren al arte culinario, tales como “El Sabor de la Memoria” en el 2008, y “Levantamiento del país con textos libres”, texto lírico ganador del premio Casa de las Américas en 1982, menciona elementos de la cocina como la colada morada, el café, la fritada, el hornado, entre otros.

Sobre el contexto literario del uso del tema culinario en las creaciones líricas en el país, el poeta ecuatoriano y miembro de Número y Sensor, de la Academia Ecuatoriana de la Lengua, Julio Pazos, opina lo siguiente:

“En la literatura no se ha dado tanta importancia a este contexto, el contexto culinario; si deberían dar más los novelistas porque los personajes comen pues; no pueden ser entes que no coman, que hagan muchas cosas y no coman. Entonces eso puedo decir que se les ha pasado por alto a los novelistas excelentes que tenemos; es decir un poco más de detalle. Cada mundo, cada novela es un mundo y cada autor le da la forma que quiere a ese mundo. Pero si algo se puede criticar es eso, los personajes pueden resultar inverosímiles si no comen”. (Pazos, 2015)

	<p>Empero el bajo porcentaje de referencias y la importancia de la cocina y sus prácticas en la literatura ecuatoriana, la evocación indirecta de los aspectos culinarios refleja la importancia de la cocina en la cultura ecuatoriana resumida en el desarrollo de historias y novelas cuyo argumento no necesariamente tiene como meollo la cocina pero inevitablemente está involucrada al menos en la alusión a la acción de comer, y por tanto, en los productos y preparaciones que, originarios o no del territorio, forman parte del cotidiano social y del pensamiento cultural de los ecuatorianos.</p> <p>En los documentos históricos en crónicas y varios escritos que forman parte del patrimonio cultural del país, se ha mencionado a la empanada como sustantivo; sin embargo, no a la empanada de viento como tal. “Del siglo XVIII hay noticias de empanadas, solo el nombre, tanto de las monjas del Carmen Alto o del Hospital de la Misericordia en la lista de cosas que se consumían. Ahí aparece la palabra empanada pero no dice cómo la hacían, o qué llevaba, o cómo era. En los diccionarios de hoy, aún el de la lengua, pero en diccionarios más antiguos siempre se define la empanada como una masa que se le dobla poniendo un relleno adentro, y aún hay un verbo, que es el verbo repulgar que es para cerrar el borde de esa masa doblada, y que es un arte, precisamente”. (Pazos, 2015)</p>
<b>LA EMPANADA DE VIENTO</b>	
<b>INGREDIENTES TRADICIONALES</b>	<p>200 gr. Harina</p> <p>2 Huevos</p> <p>100 gr. Mantequilla o manteca</p> <p>½ litro de agua mineral o lo suficiente para amasar</p> <p>1 cucharada de sal</p> <p>1 cucharadita de polvo de hornear</p> <p>½ queso</p> <p>½ litro de aceite</p> <p>Media libra cuchara de azúcar</p>

<b>UTENSILLOS TRADICIONALES</b>	<p>Para el escritor e investigador culinario, Julio Pazos Barrera, los utensilios e instrumentos para la elaboración de la empanada, más allá del nivel de sofisticación de la empanada, son insustituibles: “Los artefactos tradicionales para la elaboración de empanadas siempre fueron y son: una tabla, un bolillo de madera –he notado que cuando no hay el bolillo de madera, la gente utilizó botellas para poder trabajar la masa–, una sartén o pailita para freírlas. Estos son los instrumentos básicos. Quizás por eso la empanada fue trabajada en circunstancias que no necesitaban de mucho aparato de la cocina”. (Pazos, 2015)</p>
<b>PREPARACIÓN</b>	<p>Separar las claras de los huevos, colocarlas en un cuenco y batirlas con un tenedor a punto de nieve.</p> <p>Colocar la harina en un cedazo o cernidor sobre la mesa y con movimientos circulares limitados por la mano que no sostiene el utensilio, afinar y formar un montículo con la harina cernida.</p> <p>Formar un cráter en la cima del montículo de harina, agregar las claras batidas y la mantequilla en el centro, y amasar enérgicamente para que los ingredientes se mezclen uniformemente.</p> <p>Agregar el agua mineral, la sal y el polvo de hornear a la masa y continuar amasando.</p> <p>Una vez que la masa tiene una textura uniforme dejarla reposar durante 40 minutos a fin de que los ingredientes terminen de incorporarse y la masa se fermente.</p> <p>Mientras espera, raye y aplaste el queso con un tenedor y, si es necesario, agregue sal al gusto.</p> <p>Después que ha transcurrido el tiempo de reposo de la mixtura, forme bolitas de masa del porte de la mano de tal</p>

	<p>forma que pueda cerrar los dedos con la masa en la palma de la mano.</p> <p>Con el rodillo aplane las bolitas de masa estirando la masa al punto de tener un volumen fino.</p> <p>Ponga en el centro de la masa estirada una porción de queso rallado y junte los bordes de la masa encerrando el relleno y presione las uniones.</p> <p>A continuación, realice el repulgado de los bordes a fin de evitar la separación de los bordes.</p> <p>En una paila o sartén hondo, agregue abundante aceite y caliéntelo.</p> <p>Una vez que el aceite se encuentre caliente, introduzca en él la cabeza de un fósforo y si este se prende de inmediato y automáticamente, quiere decir que el aceite está listo para freír las empanadas.</p> <p>Coloque dentro del sartén o paila con aceite una empanada a la vez y con una espátula bañe la empanada con el aceite caliente hasta que dore.</p> <p>Dejar escurrir el exceso de aceite, separando la empanada del aceite por completo y colocándola en la espátula sobre el sartén.</p> <p>Sirva la empanada caliente sobre un plato y espolvoree azúcar blanca granulada sobre el lomo de la empanada.</p> <p><b>Nota:</b> este platillo puede servirse acompañado de morocho de dulce, avena, café, agua aromática, chocolate caliente y otras bebidas dependiendo del gusto de quien lo consume.</p>
<b>ACOMPÑADOS</b>	<p>Se puede acompañar con un vaso de morocho, como tradicionalmente se acostumbra; o con chocolate caliente,</p>

	<p>avena, café, etc. El acompañado depende del gusto del comensal.</p>
<p><b>POPULARIDAD Y ECONOMÍA</b></p>	<p>Desde la perspectiva cultural y conforme los antecedentes históricos de la cocina ecuatoriana y la situación social que se manifestaba en el cotidiano culinario, la empanada de viento en específico, puede considerarse como un producto económicamente sustentable mediante el uso eficiente de sus ingredientes ya que no representa un monto de inversión exagerado y satisface cuantitativa y cualitativamente necesidades alimenticias. Esta forma económica de cocinar y de comer es una característica latina: ‘comer bastante y llenarnos rápido el estómago y que nos cueste muy poco’. Es así que, tal como manifiesta el Chef Ejecutivo de Alma Restaurante: “la empanada de viento se volvió un plato tradicional por su bajo costo y la empanada de viento no tiene mucho relleno sino lo que hace es reventarse, generar aire. Se volvió popular simplemente por el bajo costo y porque es del pueblo; creado del pueblo para el pueblo”. (Ayora, 2015)</p> <p>La empanada de viento tiene una particularidad y de donde incluso proviene su nombre es su tamaño o volumen cuyo interior realmente se compone básicamente de aire. Es probablemente que por su forma y debido a su centro abultado la empanada se llame “de viento”; además que por preparación ya que al freírla se infla y al momento de comerla el relleno se encuentra al fondo del espacio entre el queso y la masa, siendo llenada básicamente de aire.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA</b></p>	<p>Ayora, L. (28 de febrero de 2015). La cocina tradicional ecuatoriana: un arte culinario. (M. Mora, Entrevistador)</p> <p>Berlo, D. (1970). <i>El proceso de la comunicación: introducción a la teoría y a la práctica</i>. Buenos Aires.</p> <p>Bottasso, J. (14 de febrero de 2015). Antropología de la cocina tradicional ecuatoriana. (M. Mora, Entrevistador)</p>

	<p>Bourdieu, P. (1987). <i>Cosas Dichas</i>. Buenos Aires: Gedisa.</p> <p>Bunge, M. (2002). <i>Ser, saber, hacer</i>. México: Editorial Paidós Mexicana, S. A.</p> <p>Certeau, M. d. (1999). <i>La Invención de lo Cotidiano 2: Habitar, Cocinar</i>. México: Universidad Iberoamericana.</p> <p>Ciudad, M. d. (s.f.). Quito.</p> <p>Española, R. A. (s.f.). <i>Real Academia Española</i>. Obtenido de Real Academia Española: <a href="http://www.rae.es">www.rae.es</a></p> <p>Galeano, E. (2005). <i>El Imperio del Consumo</i>. Obtenido de Latinoamericana: <a href="http://latinoamericana.org/2005/textos/castellano/Galeano.htm">http://latinoamericana.org/2005/textos/castellano/Galeano.htm</a></p> <p>Harinas, E. C. (2014). <i>EL CAMINO DE LAS HARINAS</i>. Obtenido de EL CAMINO DE LAS HARINAS: <a href="http://elcaminodelasharinas.com/">http://elcaminodelasharinas.com/</a></p> <p>Humanidades. (1994). <i>Enciclopedia AULA</i>. Madrid, España: CULTURAL, S. A.</p> <p>Lasswell, H. D. (s.f.). <i>Variables de análisis del proceso de comunicación. Introducción al estudio de la comunicación</i>.</p> <p>Maigret, É. (2005). <i>Sociología de la comunicación y de los medios</i>. Bogotá, Colombia: Fondo de Cultura Económica.</p> <p>Martín - Barbero, J. (27 de abril de 2002). La globalización en clave cultural: una mirada latinoamericana. <i>La globalización en clave cultural: una mirada latinoamericana</i>. Guadalajara, Jalisco, México: ITESO.</p>
--	---



	<p>Martín Serrano, M. (2004). <i>La producción social de la comunicación</i>. Madrid.</p> <p>Mattelart, A., &amp; Mattelart, M. (1997). <i>Historia de las teorías de la comunicación</i>. Barcelona: PAIDÓS.</p> <p>Montalbán, M. V. (1997). <i>Historia y Comunicación Social</i>. Barcelona - España: VAGRÁFIK, S. L.</p> <p>Moya, A. (1995). <i>Atlas de Historia Andina: de la época prehispánica a los albores del siglo XIX</i>. Cuenca.</p> <p>Palabra, R. y. (s.f.). <i>RAZÓN Y PALABRA: Primera Revista Electrónica en América Latina Especializada en Comunicación</i>. Obtenido de RAZÓN Y PALABRA: Primera Revista Electrónica en América Latina Especializada en Comunicación: <a href="http://www.razonypalabra.org.mx">www.razonypalabra.org.mx</a></p> <p>Pasquali, A. (1970). <i>Comprender la Comunicación</i>. Ed. Monte Ávila, Caracas.</p> <p>Pazos, J. (2010). <i>Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso</i>. Quito: Corporación Editora Nacional.</p> <p>Pazos, J. (28 de febrero de 2015). La cocina tradicional ecuatoriana y la literatura: Trayectoria documental. (M. Mora, Entrevistador)</p> <p>Pazos, Julio. (2008). <i>El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña</i>. Quito, Pichincha, Ecuador: FONSAL, Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito.</p>
--	---

	Zecchetto, V. (2002). <i>La danza de los signos: Nociones de semiótica</i> . Ediciones ABYA-YALA.
--	---